FACILE
CUCINA
prezzo SPECIALE a soli
€ 1,90
MENSILE - N.1 - NOVEMBRE 2017
140 ricette
Chiffon cake glassa ai cachi e pere al rum
MELE & CO.
Tante idee con le mele, intramontabili, tradizionali e creative
DOLCI CLASSICI
Torte e biscotti golosi e fragranti. Classici… ma non troppo!
PASTA SFOGLIA
Consigli e trucchetti per risultati da urlo!
Plumcake ~ Carrot cake ~ Crostate ~ Dolci di tendenza
Dolci da forno
Brioche • Ciambelloni
ISSN 9772532826007
€ 1,90
70001
9 772532 826007

BUONE ALICI A
RIZZOLI
ALICI
SALSA PICCANTE

Editoriale

Più Facile di così!

Ci avete chiesto una rivista con con tante ricette supergolose, superbelle, supertrendy... ma anche superfacili, superveloci e magari con dei supertutorial illustrati, che delle preparazioni evidenzino le poche mosse fondamentali? Una rivista che non costasse troppo... magari sotto i 2 euro? Eccovi accontentati! Il primo numero di **Facile Cucina** è in edicola a solo 1,90 euro, nuovo, fresco, con il suo ricchissimo corredo di 140 ricette e splendide foto, scuole di cucina semplici e intuitive, vetrine di prodotto per la spesa, per la tavola e l'utensileria da cucina, trucchi e consigli, affinchè cucinare sia un "mission possible" alla portata di tutti. E soprattutto sia un piacere per sé stessi e da condividere con gli altri, per rendere speciali i pasti e le pause di ogni giorno, per rendere memorabili ricorrenze e occasioni conviviali. Per imparare a scegliere il meglio, a non fare sprechi, a riciclare con arte, a ottimizzare tempo e preparazioni. Per volersi bene tutti i giorni, in tutte le circostanze.

Cominciamo con il "comfort food" più amato, goloso e – con le nostre ricette – più facile da preparare: i dolci da forno. Soffici, friabili o croccanti, possono addolcire ogni momento della giornata, dalla prima colazione alla merenda, dallo snack al dessert, specialmente se sono genuini e fatti in casa. Qui trovate un irresistibile ricettario che va dalle torte di mele, alle crostate, dai biscotti alle brioches, dai ciambelloni ai plumcakes, alle sfoglie, dalle versioni più classiche, alle più divertenti e creative. Dunque, mettiamoci all'opera: sentite già la fragranza che si diffonde in casa...?

Facile Cucina vi aspetta tutti i mesi in edicola: a dicembre, il prossimo numero dedicato ai menu delle Feste, a solo 1 euro e 90. Più **Facile** di così...

P.S.

Se vi piacciono i quiz, giocate in tv con **Casa Alice Insieme "Sfogliami"**, il programma sul canale Alice (221 DT) dedicato a **Facile Cucina**: memoria all'erta, rivista alla mano... siete pronti a sfogliarla per rispondere alle domande di Franca Rizzi?

La redazione

FACILE CUCINA

sommario

10

18

32

40

58

Wow che crostata!
Crostate per tutti i gusti e tante idee per decorarle in maniera scenografica 10

Il buongiorno si vede dal mattino
Biscotti, plumcake, tortine e ciambelloni per iniziare la giornata con il buonumore 18

A scuola di pain brioche
La ricetta di base e tante sofficissime declinazioni tutte da provare 26

Il tempo delle mele
Le preparazioni tradizionali e non solo che hanno come ingrediente principale la protagonista di autunno 32

Idee di sfoglia
Idee facili e veloci per realizzare ottimi dolci utilizzando basi pronte di pasta sfoglia 40

Il tè con le amiche
Frollini, torte aromatiche e dolcetti raffinati da servire e condividere sorseggiando il tè 44

Al supermercato
Nuove idee, ingredienti e basi pronte per preparare i dolci e accompagnarli in tavola 53

Forni d'Italia
Una selezione dei migliori forni italiani e delle loro specialità più rappresentative 54

Tendenze dal forno
Tutto il fascino dei dolci che arrivano da lontano e a cui non sappiamo resistere. 58

L'ora della merenda
Torte e biscotti per soddisfare la golosità di bimbi grandi e piccini 66

Dolci di pane
Idee dolci di riciclo del pane raffermo in torte insolite e facilissime. 70

PANORAMA

LA VITA SPESA AL MEGLIO

VIVI IL NATALE CON NOI.

Passione fondente
Un'ode al cioccolato dark in tante forme e dolci irresistibili **74**

Preziosa tradizione
Una breve raccolta di ricette intramontabili da custodire e tramandare. **82**

Dolci forme
Tanti materiali diversi per torte dalla forma perfetta. **87**

Dolci della domenica
Torte semplici "vestite a festa" per risultati golosi da scuro effetto "wow" **88**

Voluttuose tentazioni
Golosissime creme per farcire, accompagnare i dolci da forno **96**

Piaceri da sorseggiare
Tutto su tè, caffè e cioccolata calda . **100**

La tavola della merenda
Tazze, tazzine e alzate di ogni forma per servire tè, cioccolata e caffè . . . **105**

Torte in tazza
Bontà monoporzione pronte in 10 minuti **106**

Castagne golose
Dolci e cremosi e irresistibili con le castagne **108**

Viva la zucca!
Un'idea decor semplicissima per rendere magica la tavola nelle vostre cene (ricetta inclusa) **110**

Aspettando l'Avvento
Una piccola anticipazione natalizia a base di biscotti e cioccolata calda . . **114**

Super facile
Da realizzare in 1 o 2 passaggi!

Facilissimo
Da realizzare in pochi passaggi!

Facile
Da realizzare senza passaggi difficili!

ALMA MEDIA srl
Sede: Via Tenuta del Cavaliere 1
00012 Guidonia Montecelio (RM)
tel. +39 06.89676007 fax +39 06.89676000
alma.direzione@almamail.tv

FACILE CUCINA

DIREZIONE EDITORIALE
Corrado Azzolini • *corrado.azzolini@almamail.it*

DIRETTORE RESPONSABILE
Valter La Tona • *valter.latona@almamail.it*

VICE DIRETTORE
Giulia Macrì • *giulia.macri@almamail.it*

CAPOREDATTORE
Francesco Monteforte Bianchi
francesco.monteforte@almamail.it

REDAZIONE
Emanuela Bianconi • *emanuela.bianconi@almamail.it*

REDAZIONE TESTI
Raffaella Caucci

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Marta Koral • *marta.koral@almamail.it*
alma.desk.food@almamail.tv

INFO LETTORI/ABBONATI
tel. +39 06.89676007

GRAFICA
Simona Ferri

RICETTE
F. Argentino; M. Bianchessi; F. Campoli; R. Caucci; V. De Angelis; P. Forlin; F. Frizzi; G. Gandino; C. Gargioni; V. Gigli; C. Lunardini; A. Palmieri; V. Perin; D. Persegani; M. Poggi; G. Steffanina; S. M. Teutonico.

FOTO
E. Andreini; A. Aravini; M. Avalos Torres; F. Brambilla; R. Caucci; S. Censi; A. De Santis; E. De Santis; T. Mattiello; G. Nofrini; M. Ravasini; V. Repetto; S. Rossi; S. Scicchitano; S. Serrani; B. Torresan.

FOTO COVER
R. Caucci

PUBBLICITÀ

ALMA MEDIA SRL
Direzione Commerciale Luciano La Tona
luciano.latona@almamail.it
Via Carlo Poma 41, 20129 Milano (MI)
tel. 02.55410829
Via Tenuta del Cavaliere 1
00012 Guidonia Montecelio (RM)
tel. 06.89676003 • *alma.pubblicita@almamail.tv*

PIEMME SPA
Rete Commerciale
Sede Roma: Via Montello 10, 00195 Roma (RM)
tel. 06.377081 • *segreteriacentrale@piemmeonline.it*
Sede Milano: Via Carlo Poma 41, 20129 Milano (MI) tel. 02.757091
segreteriacentralemi@piemmeonline.it
Emilia Romagna *alberto.saccomani@piemmeonline.it*
Toscana *luca@lucaparigi.it*
Piemonte *alessio.cantamessa@piemmeonline.it*
Marche *paolo.puglisi@piemmeonline.it*
Triveneto *brandmedia@piemmeonline.it*
Triveneto *paolo.magini@piemmeonline.it*
Lazio *roberto.digiovanni@piemmeonline.it*
Campania, Sardegna *michela.coppola@piemmeonline.it*
Puglia, Molise, Basilicata, Calabria e Sicilia
debora.campagna@piemmeonline.it

STAMPA
Nuovo Istituto Italiano d'arti Grafiche S.p.a.
via Zanica, 92 - 24126 Bergamo
tel. +39 035.329.1

DISTRIBUZIONE ITALIA
M-DIS Distribuzione Media spa
Via C. Cazzaniga, 19 - 20132 Milano
tel. +39 02.25.821

Numero 1 - Anno I - Novembre 2017
Periodicità mensile
Reg. Trib. Roma N° in corso di registrazione

FINITO DI STAMPARE OTTOBRE 2017

SCRIVERE A: ALICE CUCINA
Centro Direzionale CAR - Edificio A - 1° piano
Via Tenuta del Cavaliere 1
00012 Guidonia Montecelio (RM)
alma.desk.food@almamail.tv

SERVIZIO ARRETRATI
Informazioni: tel. +39 039 99.91.541
fax +39 039.99.91.551
Orari: 9-13 / 14-18 dal lunedì al venerdì

Pasta frolla base

Raccogliete 250 g **di farina**, 90 g **di zucchero**, 1 **tuorlo**, 1 **uovo intero**, 125 g **di burro freddo a pezzetti** e la **scorza** di 1 **limone** non trattato in un robot da cucina. Frullate fino a ottenere una palla. Estraetela, compattatela, rivestitela con pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Wow che CROSTATA!

9 crostate golosissime preparate in modi diversi e originali. Divertitevi a giocare con la frolla per stupire i vostri amici!

9

Crostata di frutta mista

Ingredienti per 4-6 persone
2 **rotoli di pasta frolla** • 1/2 **pera**
1 **mela** • 1/2 **banana** • 25 g **di uvetta**
30 g **di pinoli già pelati** • **mandorle tritate**
zucchero • **burro**

Preparazione
• **Lavate** la frutta e sbucciatela. Private la mela e la pera dei torsoli e tagliatele a pezzettini. Raccoglieteli in una ciotola, unite le mandorle, i pinoli e l'uvetta, precedentemente ammollata in acqua e poi strizzata, e amalgamate per bene. • **Aprite** un rotolo di frolla e foderate uno stampo per crostata da 26 cm di diametro, precedentemente imburrato. Versate la frutta, spolverizzate con zucchero e completate con ciuffetti di burro. • **Aprite** il secondo rotolo e, con l'aiuto di un tagliapasta ondulato, ricavate delle strisce larghe circa 2 cm. Ponetele su un foglio di carta forno e, avendo cura di incrociare le strisce una sull'altra in modo alternato, formate una griglia. Fate scivolare la griglia realizzata sulla crostata, infornate in forno caldo a 180 °C e fate cuocere per 30-40 minuti. Trascorso il tempo, sfornate, lasciate raffreddare e servite.

per formare una griglia impeccabile, incrociate le strisce di pasta sempre su un foglio di carta forno e fatele scivolare delicatamente sulla crostata. In questo modo eviterete di sporcare la frolla e di avere rombi irregolari.

180°C

Crostata cioccolosa

Ingredienti per 4-6 persone
2 **rotoli di pasta frolla** • 150 g **di farina**
100 g **di burro sciolto** • 100 g **di zucchero**
5 **uova** • 175 g **di cioccolato fondente**
20 g **di miele** • 125 g **di pistacchi in polvere** • 125 g **di mandorle pelate in polvere** • 25 g **di cacao amaro**
5 g **di lievito**

Preparazione
• **Rompete** le uova e separate i tuorli dagli albumi. Montate gli albumi a neve ben ferma. In una ciotola lavorate i tuorli con lo zucchero e il miele, quindi, mescolando dal basso verso l'alto, incorporate gli albumi montati. Setacciate la farina con il lievito e unite il cacao, le mandorle e i pistacchi in polvere. Versate a pioggia nell'impasto e amalgamate. Fate fondere il burro con il cioccolato e uniteli al composto. • **Stendete** un rotolo di frolla e foderate uno stampo per crostata da 26 cm di diametro, già imburrato e versate il ripieno. Stendete la frolla rimasta e ricavate un secondo disco dello stesso diametro della teglia. Quindi foratelo su tutta la superficie, con la bocchetta liscia di un sac à poche. • **Disponete** il disco sopra la crostata e ripiegate il bordo, avendo cura di mantenere sempre lo stesso spessore. Infornate a 180 °C e fate cuocere per 35-40 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e servite.

5 regole *per una* PASTA FROLLA perfetta

1. Il burro deve essere morbido ma non molle, per evitare che si sciolga durante l'impasto.

2. La farina deve essere "debole" per garantire un risultato friabile.

3. La frolla va lavorata velocemente e poi trasferita in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti. Una volta tolta dal frigorifero deve riposare 10 minuti a temperatura ambiente prima essere usata.

4. Le uova devono essere tenute a temperatura ambiente per almeno un paio di ore.

5. È bene sfornare la frolla qualche minuto prima del tempo totale di cottura (perché raffreddandosi, tenderà a indurirsi).

Crostata di frutta secca

Ingredienti per 4-6 persone
2 **rotoli di pasta frolla** • 40 g **di farina**
40 g **di farina di grano saraceno**
250 g **di burro** • 250 g **di zucchero a velo**
5 **uova** • 100 g **di nocciole tostate**
100 g **di mandorle già pelate**
50 g di **pistacchi già sgusciati**
100 g di **confettura di lamponi** • **vanillina**

vi servono inoltre
1 **tuorlo** e **della gelatina alla frutta**

Preparazione
• **Raccogliete** in un mixer la frutta secca con 50 g di zucchero e tritate. In una ciotola lavorate il burro morbido con lo zucchero rimanente, aggiungetevi le uova, una alla volta, e in ultimo versate le farine e la frutta secca. Aromatizzate con un pizzico di vanillina e lavorate con le mani, fino a che non avrete ottenuto un composto omogeneo. • **Stendete** un rotolo di frolla e foderate con questo uno stampo per crostata da 26 cm di diametro, già imburrato. Spalmate la confettura di lamponi e versate la farcitura fino a tre quarti dell'altezza dello stampo. Stendete un secondo strato di frolla e, con l'aiuto di un tagliapasta quadrato, formate una griglia. • **Fate** scivolare la griglia realizzata sulla crostata e, con i quadrati avanzati, decorate il bordo del dolce. Spennellate con il tuorlo, infornate a 170 °C e fate cuocere per 35-40 minuti. Sfornate, lucidate con la gelatina alla frutta e servite.

Utensile furbo!

Per bucherellare velocemente e in maniera uniforme il guscio della crostata usa il rullo **bucasfoglia**!

Crostata al cioccolato e pistacchio

Ingredienti per 4 persone
1 **rotolo di pasta frolla** • 40 g **di burro**
40 g **di zucchero a velo** • 1 **uovo**
200 g **di cioccolato fondente** • 100 g **di panna** • 40 g **di granella di pistacchio**
rum • **crema spalmabile al pistacchio**

Preparazione
• **Stendete** il disco di frolla e utilizzatelo per rivestire uno stampo per crostata da 24 cm di diametro già imburrato, tenendo da parte l'eccedenza. Bucherellate il fondo con una forchetta e infornate a 170 °C. Fate cuocere per circa 20 minuti. • **Per la farcitura**: fate fondere a bagnomaria il cioccolato fondente su fiamma dolce. Aggiungete lo zucchero a velo, la panna, l'uovo sbattuto, 1 bicchierino di rum e il burro, e amalgamate. Spegnete e fate intiepidire. • **Sfornate** la base della crostata. Farcitela con la crema al pistacchio, coprite con la farcia tiepida e spolverizzate con la granella di pistacchio. Con la frolla tenuta da parte formate delle palline e distribuitele sul bordo della base. Se necessario, spennellate il bordo con 1 uovo per farle attaccare. Infornate nuovamente a 160 °C e fate cuocere per 15 minuti. Al termine, sfornate, lasciate raffreddare e servite.

facile

Pasta frolla
alle mandorle

In una ciotola lavorate con le fruste 200 g **di burro morbido** con 100 g **di zucchero** e 2 **tuorli**, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungetevi 200 g **di farina**, 100 g di **farina di mandorle**, un **pizzico di sale** e **di lievito**. Lavorate con una paletta e poi con le mani. Formate un panetto, avvolgetelo con un panno e lasciatelo riposare in frigorifero per 20-30 minuti.

Crostata al limone e semi di papavero

Ingredienti per 4-6 persone
2 **rotoli di pasta frolla** • 50 g **di farina di mandorle** • 75 g **di burro fuso**
150 g **di zucchero a velo** • 4 **uova**
2 **limoni** • 50 g **di mandorle a lamelle**

Preparazione
• **Lavorate** con le fruste le uova con lo zucchero a velo, fino a ottenere un composto spumoso e ben montato. Unite la farina di mandorle, il burro fuso, la scorza e il succo dei limoni e, infine, i semi di papavero. Mescolate accuratamente.• **Stendete** un disco di frolla e utilizzatelo per foderare uno stampo per crostata da 26 cm di diametro già imburrato; bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e spolverizzate con le mandorle a lamelle.• **Stendete** la frolla rimasta, quindi ritagliate alcune stelle con l'aiuto di un coppapasta. Decorate il bordo della tortiera con le stelle, spennellandole con l'uovo per farle attaccare. Disponetene 5 al centro della crostata. Infornate a 175 °C e fate cuocere per circa 30 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e servite.

Utensile furbo!

Per stendere più agevolmente la pasta frolla un alleato utile è il **matterello in acciaio** da refrigerare un po' di tempo in frigorifero, perfetto per non scaldare troppo l'impasto!

Crostata floreale al kiwi

Ingredienti per 4-6 persone
500 g **di pasta frolla** • 4 **kiwi**
6 **uova** • 1/2 l **di latte** • 60 g **di maizena**
150 g **di zucchero** • 1 **limone**
1 **bustina di vanillina**

Preparazione
• **Montate** i tuorli con lo zucchero, fino a renderli chiari e spumosi; unite la maizena e amalgamate. Scaldate il latte con la scorza grattugiata del limone e aggiungetelo a filo ai tuorli montati. Aggiungete la vanillina, mettete sul fuoco e fate cuocere, mescolando, fino a ottenere una crema densa e omogenea.
• **Trasferite** la crema in una ciotola, copritela con pellicola trasparente e lasciate raffreddare. Intanto, imburrate e infarinate lo stampo. Stendete 2/3 della pasta frolla in una sfoglia sottile, foderate lo stampo, eliminando la pasta in eccesso, e punzecchiate la base con una forchetta. Lavorate la pasta frolla rimasta con i ritagli, stendetela in una sfoglia sottile e con il coppapasta tagliate tanti fiori. • **Sbucciate** i kiwi e tagliateli a fette. Versate la crema nella base della crostata e riempite con le fette di kiwi. Coprite i kiwi con i fiori di frolla, sovrapponendoli leggermente e partendo dall'esterno verso l'interno (ma lasciate uno spazio aperto al centro della crostata). Mettete in forno preriscaldato a 180 °C e fate cuocere per 30-40 minuti. Trascorso il tempo, levate, lasciate raffreddare, sformate e servite.

facilissimo

Crostata di mele e mandorle

Ingredienti per 4-6 persone
2 **rotoli di pasta frolla** • 120 g **di farina**
150 g **di burro** • 100 g **di zucchero a velo** • 60 g **di zucchero semolato**
3 **uova** • 60 g **di mandorle in polvere**
3 **mele** • 1 **limone** • 1 **bacca di vaniglia**
lievito per dolci

Preparazione
• **Lavorate** il burro con lo zucchero a velo e le uova; unite le mandorle, la scorza del limone grattugiata, la vaniglia, lo zucchero semolato e la farina, setacciata con un pizzico di lievito. Mescolate accuratamente, fino a ottenere una crema morbida. Lavate e sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a spicchi sottili. Raccoglieteli in una ciotola e irrorate con il succo del limone.• **Prendete** un rotolo di frolla, stendetelo e rivestite con questo uno stampo per crostata da 26 cm di diametro, ben imburrato. Versate il composto per la farcitura e, partendo dall'esterno della teglia, disponete gli spicchi di mela a ventaglio, in modo da coprire tutta la crostata. • **Stendete** il secondo disco di frolla e, con un tagliapasta a forma di foglia, ricavate alcune foglie. Con la frolla avanzata formate delle palline. Disponete lungo il bordo 3 foglie in fila e alternatele a gruppetti di 2-3 palline. Infornate in forno già caldo a 180 °C per 25-30 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e servite.

Crostata ace

Ingredienti per 4-6 persone
2 **rotoli di pasta frolla** • 200 g **di farina di mandorle** • 80 g **di farina**
200 g **di zucchero** • 4 **uova**
250 g **di carote grattugiate** • 2 **arance**
1 **bicchierino di liquore all'arancia**
marmellata di arance • 1/2 **bustina di lievito per dolci** • **sale**

Preparazione
• **Lavorate** il burro con lo zucchero a velo e le uova; unite le mandorle, la scorza del limone grattugiata, la vaniglia, lo zucchero semolato e la farina, setacciata con un pizzico di lievito. Mescolate accuratamente, fino a ottenere una crema morbida. Lavate e sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a spicchi sottili. Raccoglieteli in una ciotola e irrorate con il succo del limone.• **Prendete** un rotolo di frolla, stendetelo e rivestite con questo uno stampo per crostata da 26 cm di diametro, ben imburrato. Versate il composto per la farcitura e, partendo dall'esterno della teglia, disponete gli spicchi di mela a ventaglio, in modo da coprire tutta la crostata. • **Stendete** il secondo disco di frolla e, con un tagliapasta a forma di foglia, ricavate alcune foglie. Con la frolla avanzata formate delle palline. Disponete lungo il bordo 3 foglie in fila e alternatele a gruppetti di 2-3 palline. Infornate in forno già caldo a 180 °C per 25-30 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e servite.

Provatela con la *marmellata di arance*

Lavate 1 kg di arance, asciugatele e, con l'aiuto di uno stecchino, punzecchiate la buccia in più punti, facendo attenzione a non arrivare alla polpa. Raccoglietele in una pentola, coprite di acqua fredda e lasciate riposare per un paio di giorni, cambiando spesso l'acqua. Poi scolatele e sbucciatele. Eliminate la parte bianca dalle bucce e

tagliatele a julienne. Tagliate a pezzettoni la polpa, eliminate i semi e mettete tutto, bucce comprese, in una casseruola. Ponete sul fuoco, portate a bollore e fate cuocere per 3-4 ore, mescolando spesso. Aggiungete 1 kg di zucchero, e proseguite la cottura per un'altra ora. Sempre mescolando spesso. Aggiungete il succo di 1 limone e 1 bicchierino di rum, mescolate e levate dal fuoco. Distribuite la marmellata in vasetti sterilizzati e asciugati perfettamente.

Crostata alle uova sode con confettura di ciliegie

Ingredienti per 4-6 persone
200 g **di farina** • 180 g **di burro freddo**
80 g **di zucchero a velo vanigliato**
4 **uova sode** • 300 g **di confettura di ciliegie** • **la scorza di** 1 **limone** • **sale**

Preparazione
• **In un mixer** lavorate la farina con il burro a pezzetti, fino a ottenere un composto piuttosto "sabbioso". Unite lo zucchero, la scorza del limone grattugiata, un pizzico di sale e i tuorli delle uova sode. Amalgamate tutto, formate una palla, avvolgetela con un foglio di pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. • **Trascorso** il tempo di riposo, prelevate una piccola porzione di frolla e tenetela da parte (vi servirà per la decorazione). Stendete quella rimanente su un foglio di carta forno a uno spessore di circa 4-5 mm; adagiatela in uno stampo rettangolare e spalmatevi la confettura. Con la frolla restante realizzate delle decorazioni e sistematele sulla crostata. Infornate a 170 °C e fate cuocere per 40 minuti. Sfornate, fate raffreddare e servite.

Tanti *modi di* CONFEZIONARE

Bastano piccole idee, accessori di tutti i giorni e un po' di fantasia per trasformare delle crostate comuni in piccoli capolavori. Ritagli di frolla che altrimenti andrebbero cestinati trovano nuova vita attraverso forme divertenti e decorative come fiorellini, intrecci e stelline. In questo modo anche la più semplice crostata di frolla alla confettura di frutta diventa un dolce speciale perfetto da condividere e da regalare!

Con forchetta e cucchiaio

Con piccoli gesti

Con i tagliabiscotti

11

11 dolci
da colazione
per iniziare
la giornata
con energia
e buonumore,
dai più classici
frollini alla panna
a cake soffici
e aromatici.

facile

Plumcake noci e miele

Ingredienti per 4-6 persone
60 g **di burro** • 100 g **di miele**
70 g **di zucchero a velo** • 6 **tuorli**
120 g **di gherigli di noce**
70 g **di farina** • 50 g **di fecola**
7 g **di lievito in polvere** • 6 **albumi**

Preparazione
• **Setacciate** la farina con la fecola e il lievito. Lavorate il burro a temperatura ambiente con il miele e lo zucchero a velo fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite i tuorli, uno alla volta, le polveri setacciate e infine i gherigli di noce, tritati. • **Montate** gli albumi a neve ben ferma e poi incorporateli al composto, mescolando delicatamente. Versate il composto in uno stampo da plumcake, imburrato e infarinato. Infornate a 180 °C per circa 40 minuti, quindi sfornate e lasciate intiepidire. Sformate, spolverizzate con un po' di zucchero a velo, tagliate a fette e servite.

Tips & Tricks

Per avere degli albumi montati a dovere aggiungete una leggera spruzzata di succo di limone: l'acido citrico in esso contenuto agevolerà la tenuta e la stabilità della schiuma. NO invece al pizzico di sale che destabilizza la massa!

Biscotti alla doppia panna

Ingredienti per 4-6 persone
500 g **di farina 00** • 100 g **di fecola**
225 g **di zucchero** • 125 g **di burro**
200 g **di panna** • 4 g **di lievito per dolci**
la scorza grattugiata di 1 limone • **sale**

Preparazione
• **Scaldate** leggermente la panna, unite il burro e fatelo sciogliere. Versate tutto in un robot da cucina e amalgamate accuratamente; unite lo zucchero, la scorza grattugiata del limone, la farina, setacciata con la fecola, il lievito e un pizzico di sale. Lavorate velocemente fino a ottenere un composto omogeneo e piuttosto appiccicoso. Coprite con la pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno 3-4 ore. • **Trascorso** il tempo di riposo, stendete l'impasto a uno spessore di circa 3-4 mm; con un coppapasta tondo ricavate tanti dischetti e con un coppapasta più piccolo fate un foro al centro. Trasferite su una teglia, rivestita con carta forno, e fate cuocere a 180 °C per 10-12 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e fate raffreddare su una gratella.

180°C

Biscotti panna e cacao

Ingredienti per 4-6 persone
per l'impasto alla panna
250 g **di farina** • 120 g **di zucchero**
1/2 **bustina di lievito**
100 g **di burro ammorbidito**
1 **cucchiaio di miele**
1 **dl di panna fresca** • 1 **uovo** • **sale**

per l'impasto al cacao
250 g **di farina** • 30 g **di cacao in polvere**
1/2 **bustina di lievito** • 120 g **di zucchero**
100 g **di burro ammorbidito**
1/2 dl **di latte** • 1 **uovo** • **sale**

Preparazione
• **Per l'impasto** alla panna: versate lo zucchero in una ciotola, unite il burro ammorbidito e montate tutto fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporate via via il miele, la panna, l'uovo, un pizzico di sale e per ultima la farina, setacciata con il lievito. Lavorate con un cucchiaio di legno e poi con le mani fino a ottenere un impasto omogeneo. Coprite con un foglio di pellicola trasparente e mettete in frigo a riposare. • **Procedete** allo stesso modo per l'impasto al cacao, lavorando lo zucchero con il burro e quindi aggiungendo man mano il latte, l'uovo, un pizzico di sale e per ultima la farina, setacciata con il lievito e il cacao. • **Modellate** con i due impasti altrettanti cordoncini dello spessore di un dito e tagliateli a tocchetti lunghi circa 5 cm. Unite a coppie i cordoncini, uno bianco e uno nero, sovrapponendoli leggermente a un'estremità. Piegateli a cerchio, sovrapponendoli leggermente anche all'altra estremità e formate i biscotti.
• **Disponete** i biscotti, ben distanziati l'uno dall'altro, sulla placca del forno, foderata con carta forno. Mettete in forno già caldo a 170 °C e fate cuocere per 12-15 minuti, o comunque finché la parte bianca risulterà dorata (attenzione a non farla scurire troppo). Levate e lasciate raffreddare.

super facile

Ciambellone variegato bicolore

Ingredienti per 4-6 persone
350 g **di zucchero** • 300 g **di farina**
225 g **di burro (più burro lo stampo)**
40 g **di cacao amaro in polvere** • 3 **uova**
1 **bustina di lievito** • 1 **bacca di vaniglia**
150 ml **di latte** • **sale**

Preparazione
• **Raccogliete** in una ciotola le uova con lo zucchero la vaniglia e un pizzico di sale, e montate fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporate quindi il burro ammorbidito e il latte, e continuate a mescolare. Unite infine la farina, setacciata con il lievito, e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo. • **Prelevate** 1/3 dell'impasto e versatelo in una ciotola; aggiungete 30 g di cacao, sciolto in 1/2 tazzina di acqua, e mescolate con cura. Versate l'impasto bianco in uno stampo a ciambella, precedentemente imburrato, quindi unite l'impasto nero e passate la lama di un coltello a spirale tra i due impasti, per ottenere l'effetto variegato (senza mescolare troppo). • **Ponete** in forno a 180 °C e fate cuocere per 35- 40 minuti. A cottura ultimata, sfornate, sformate e lasciate raffreddare. Decorate il ciambellone con il cacao rimasto, utilizzando mascherine a vostra scelta, e servite.

Tortine alle carote

Ingredienti per 4-6 persone
50 g **di fecola** • 50 g **di farina di mandorle**
1 **bustina di lievito** • 200 g **di carote già pelate** • 180 g **di zucchero** • 2 **uova**
80 g **di olio di semi di mais**
100 g **di latte**• 250 g **di farina 00**
50 g **di mandorle a lamelle** • **sale**

Preparazione
• **Setacciate** la farina 00 e la fecola con il lievito. Grattugiate le carote, raccoglietele in un colapasta e lasciatele scolare. Con le fruste elettriche lavorate le uova con lo zucchero e un pizzico di sale fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
• **Unite** al composto l'olio, la farina di mandorle, la farina e la fecola setacciate e mescolate delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto. Aggiungete il latte e infine le carote, ben strizzate, e amalgamate ancora. • **Distribuite** il composto ottenuto nei pirottini di carta, spolverizzate con le mandorle a lamelle e infornate a 170 °C per circa 20 minuti o comunque fino a quando saranno dorate. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare. Sformate, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

facile

Amor polenta

Ingredienti per 4-6 persone
125 g **di burro (più altro per lo stampo)**
125 g **di zucchero a velo**
90 g **di farina 00** • 75 g **di farina di mais** • 50 g **di mandorle già pelate** • 2 **tuorli** • 2 **uova**
1/2 **bicchierino di rum** • **latte**

Preparazione
• **Tostate** le mandorle in forno a 70 °C. Sfornatele e tritatele finemente, fino a ridurle in polvere. A parte, lavorate il burro ammorbidito fino a renderlo cremoso; quindi incorporatevi lo zucchero e mescolate con cura con un cucchiaio di legno. Aggiungete i tuorli e le uova, uno alla volta, evitando di unire il successivo se il precedente non è perfettamente amalgamato. • **Continuate** a lavorare il composto con una frusta elettrica per 15 minuti, fino a renderlo gonfio e spumoso. Incorporatevi la farina bianca, passandola attraverso un setaccio, poi quella gialla, sempre setacciandola, la polvere di mandorle e infine il rum. Amalgamate con cura e, se il composto dovesse risultare troppo denso, unite pochissimo latte. • **Imburrate** uno stampo classico scanalato all'interno, riempitelo con il composto e sbattetelo leggermente sul piano di lavoro per evitare che all'interno rimangano bolle d'aria. Infornate a 190 °C e fate cuocere per 40 minuti. A cottura ultimata, sfornate il dolce, sformatelo, lasciatelo raffreddare su una gratella e servite.

Fiorellini glassati

Ingredienti per 4-6 persone
500 g **di farina** • 150 g **di zucchero**
200 g **di burro ammorbidito** • 2 **uova**
1 **limone** • 1 **bustina di lievito**

per la glassa
1 **albume** • 200 g **di zucchero a velo**
succo di limone

Preparazione
• **Versate** lo zucchero in una ciotola, unite il burro ammorbidito e montate tutto fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
• **Incorporate** via via le uova, la scorza grattugiata del limone e per ultima la farina setacciata con il lievito. Raccogliete la pasta nello sparabiscotti e applicate l'apposita ghiera. • **"Stampate"** i biscotti sulla placca del forno foderata con carta forno. Mettete in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per una decina di minuti (o comunque finché i biscotti risultano dorati alla base e chiari in superficie). Una volta pronti, levateli e lasciateli raffreddare.
• **Intanto** preparate la glassa: montate a neve l'albume con qualche goccia di succo di limone, aggiungete poco per volta lo zucchero a velo e continuate a lavorare fino a ottenere una glassa consistente. • **Raccogliete** la glassa in un sac à poche con bocchetta liscia piccola e decorate i biscotti ormai freddi. Fate asciugare e servite, o conservate in una scatola di latta.

Accessorio indispensabile!

Per realizzare biscotti di frolla morbida con burro montato lo **sparabiscotti** è lo strumento che occorre!

Siete intolleranti al lattosio?

Questa ricetta senza burro diventa perfetta per voi se sostituite il latte previsto con pari quantità di bevanda alla mandorla oppure alla soia!

Plumcake banane e cioccolato

Ingredienti per 4-6 persone
300 g **di farina (più farina per lo stampo)**
200 g **di banane già sbucciate**
150 g **di zucchero** • 80 ml **di olio di semi**
2 **uova intere** • 200 ml **di latte**
1 **cucchiaino di bicarbonato**
1 **cucchiaino di sale**
1 **cucchiaino di lievito chimico**
100 g **di gocce di cioccolato**

Preparazione
• **Versate** nel mixer lo zucchero con le uova e frullate. Aggiungete le banane tagliate a pezzi, il latte e l'olio; infine unite la farina setacciata insieme al lievito, il bicarbonato e il sale. Continuate a lavorare, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo, quindi aggiungete le gocce di cioccolato ed amalgamate con una spatola. • **Ungete** e infarinate 1 stampo da plumcake, versate il composto e livellatelo. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 45 minuti (vale la prova stecchino). Una volta cotto, levate il plumcake dal forno, lasciatelo intiepidire, sformatelo e mettetelo a raffreddare su una gratella prima di servire.

Torta al cuore di caffè e cioccolato

Ingredienti per 4-6 persone
220 g **di cioccolato fondente**
120 g **di burro a temperatura ambiente**
120 ml **di caffè della moka**
170 g **di zucchero** • 65 g **di farina 00**
4 **uova** • 1 **cucchiaino di lievito per dolci**
1 **pizzico di cannella** • 1 **pizzico di sale**

per la decorazione
zucchero a velo • **chicchi di caffè**
stecche di cannella • **fiori di gelsomino**

Preparazione
• **In una casseruola** scaldate il caffè, aggiungete il cioccolato spezzettato e fate sciogliere su fiamma dolce, mescolando di tanto in tanto. Togliete dal fuoco e versate in una ciotola. Montate con le fruste elettriche e aggiungetevi i tuorli, uno alla volta, il burro morbido, la cannella e lo zucchero. Incorporate la farina, setacciata con il lievito, e amalgamate ancora. • **Montate** a neve ben ferma gli albumi con un pizzico di sale e incorporateli delicatamente al composto, con movimenti dal basso verso l'alto. Versate l'impasto in una tortiera (da 24 cm di diametro), rivestita con carta forno, e fate cuocere in forno già caldo a 170 °C per circa 30 minuti (per i primi 20 minuti coprite la superficie con carta alluminio). • **Trascorso** il tempo di cottura, sfornate e fate raffreddare. Sformate la torta e spolverizzate con lo zucchero a velo utilizzando una decorazione a forma di cuore. Guarnite con chicchi di caffè, cannella e fiori di gelsomino, e servite.

Minicake al cocco

Ingredienti per 4-6 persone
170 g **di farina 0** • 25 g **di fecola di patate** • 150 g **di cocco grattugiato**
200 g **di burro morbido**
200 g **di zucchero a velo** • 4 **tuorli**
3 **uova** • 5 g **di lievito per dolci**

Preparazione
• **Raccogliete** il burro morbido in una ciotola, unite lo zucchero e lavorate fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporate a filo le uova e i tuorli, sbattuti insieme, aggiungete le farine, setacciate con il lievito, e il cocco grattugiato, e lavorate delicatamente con una spatola, mescolando dal basso verso l'alto. • **Imburrate** e infarinate gli stampini, e riempiteli per 3/4. Mettete in forno già caldo a 170 °C e fate cuocere per circa 25 minuti (per verificare la cottura, fate la prova stecchino). Trascorso il tempo, sfornate e lasciate raffreddare. Al termine, sformate le minicake dagli stampini e spolverizzatele con un po' di cocco grattugiato.

4 consigli *per un buon* CAFFÈ *con la* moka

1. Impiegate l'acqua del rubinetto solo se non è troppo dura (ricca di calcare)
2. Non pressate mai la polvere nel filtro e rimuovete l'eccesso con la lama di un coltello
3. Dotatevi di un macinino da caffè: partendo dai grani l'aroma è molto più forte e intenso
4. Fate uscire il caffè lentamente, su fiamma bassa: la temperatura deve aumentare gradualmente

(Scoprite di più a pag. 101)

Cake alla ricotta variegato alla confettura di lamponi

Ingredienti per 4-6 persone
300 g **di confettura di lamponi**
180 g **di zucchero** • 150 g **di ricotta**
6 **cucchiai di olio di semi** • 3 **uova**
250 g **di farina** • 2 **cucchiaini di lievito per dolci** • **sale**

Preparazione
• **Rivestite** uno stampo da cake da 1,8 l di capacità con un foglio di carta forno. Lavorate la confettura di lamponi con un goccio di acqua, per ammorbidirla, e tenete da parte. In una ciotola raccogliete la ricotta, l'olio, le uova, lo zucchero e un pizzico di sale, e lavorate con le fruste elettriche. • **A parte**, setacciate la farina con il lievito e incorporateli al composto, mescolando con un cucchiaio. Versate la metà dell'impasto nello stampo, aggiungete alcune cucchiaiate di confettura e create un decoro con uno stecchino. • **Versate** l'impasto rimanente e ripetete la stessa operazione con la confettura. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 50 minuti (per verificare la cottura, fate comunque la prova stecchino: infilatelo al centro del dolce e, se uscirà asciutto, vorrà dire che è pronto). • Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire, quindi sformate e lasciate raffreddare completamente su una gratella per dolci. Tagliate a fette e servite.

A SCUOLA DI PAIN BRIOCHE
a scuola di pain brioche
7 sofficissime ricette
per 7 lievitati semplici e golosi:
dall'impasto base a golose
varianti profumate e aromatiche!
7
180°C

Treccia ripiena di ricotta e albicocche

Ingredienti per 4-6 persone
1 **dose di pain brioche** • 300 g **di ricotta**
1 **uovo** • 3 **cucchiai rasi di amido di mais**
50 g **di zucchero** • 100 g **di albicocche secche** • 2 **cucchiai di pangrattato**

vi serve inoltre
1 **uovo**

Preparazione
• **Amalgamate** la ricotta con l'amido, l'uovo, lo zucchero e le albicocche, tagliate a pezzetti piccoli. Stendete la pasta di pain brioche fino a ottenere un rettangolo sottile. Dividetelo in tre parti, senza tagliarle, e spolverizzate la parte centrale con il pangrattato. • **Disponete** sopra il ripieno e poi tagliate le altre due parti a strisce. Intrecciate quelle di destra con quelle di sinistra fino a coprire interamente il ripieno e a ottenere una treccia. • **Sigillate** bene i bordi della treccia e trasferitela in una teglia, foderata con carta forno. Spennellate con l'uovo sbattuto e infornate a 180 °C per circa 35 minuti. Una volta cotta, sfornate, tagliate a fette e servite.

Il pain brioche in 3 mosse

1. Sbriciolate 5 g di lievito di birra fresco e miscelatelo con un cucchiaino di zucchero; scioglieteli in 125 ml di latte a temperatura ambiente. Aggiungete gradualmente 200 g di farina e amalgamate. Coprite e fate riposare circa mezz'ora. **2.** Riprendete l'impasto, incorporate 50 g di burro a temperatura ambiente poco per volta, unite 1 uovo, 40 g di zucchero e i semi di 1 bacca di vaniglia; aggiungete ancora 100 g di farina e lavorate energicamente fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo. **3.** Formate una palla, copritela e lasciate lievitare per un'ora prima di dare la forma e proseguire con la seconda lievitazione.

Pain brioche al caffè

Ingredienti per 4-6 persone
500 g **di farina (300 W)**
50 g **di zucchero** • 200 ml **di latte**
50 ml **di caffè liquido** • 20 g **di polvere di caffè** • 3 **tuorli** • 80 g **di burro**
15 g **di lievito di birra** • 10 g **di sale**

vi servono inoltre
burro • **polvere di caffè**

Preparazione
• **Sciogliete** il lievito in un goccio di latte a temperatura ambiente. Mescolate lo zucchero con la farina e il caffè in polvere in una ciotola. Versate il lievito sciolto e iniziate a impastare. Aggiungete il latte restante, freddo di frigorifero, il caffè liquido e i tuorli, mettendone uno alla volta. • **Incorporate** il burro a pomata e infine il sale, e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto liscio, omogeneo e sodo. Formate una palla, coprite e lasciate riposare per una ventina di minuti. Trascorso il tempo di riposo, formate molto delicatamente un filone, dividetelo in tre filoncini e intrecciateli fino a ottenere una treccia. • **Trasferite** la treccia in una cassetta da forno, in modo che mantenga la struttura, e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume iniziale. Spennellate la superficie con un po' di burro fuso e spolverizzate con la polvere di caffè. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 20 minuti. • **Trascorso** il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire, quindi sformate e lasciate raffreddare completamente.

Pain brioche al centrifugato di mela

Ingredienti per 4-6 persone
1 kg **di farina di grano tenero (250 W)**
80 g **di zucchero** • 2 **mele**
6 **tuorli (freddi di frigorifero)**
10 g **di lievito di birra secco**
50 g **di burro** • 25 g **di sale**

vi servono inoltre
burro • **zucchero**

Preparazione
• **Lavate** le mele, sbucciatele ed eliminate il torsolo. Tagliatele a pezzi e centrifugatele. Mescolate lo zucchero con la farina e il lievito di birra, sbriciolato, in una ciotola. Unite il centrifugato di mela e i tuorli, mettendone uno alla volta, e iniziate a impastare. • **Incorporate** il burro morbido e infine il sale, e lavorate ancora fino a ottenere un impasto liscio, asciutto ed elastico. Formate una palla, coprite con un telo e lasciate riposare per circa 30 minuti. • **Trascorso** il tempo di riposo, riprendete l'impasto e formate tante palline da circa 50 g l'una. Disponetele in ordine sparso all'interno di una cassetta da forno, imburrata e cosparsa con un po' di zucchero. Infornate a 170-180 °C e fate cuocere per circa 25 minuti. • **Trascorso** il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire, quindi sformate, lasciate raffreddare completamente e poi servite.

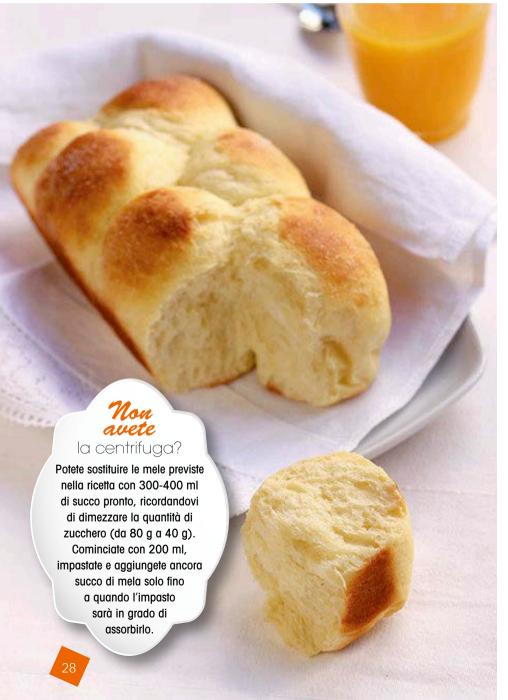
Pain brioche alle ciliegie disidratate

Ingredienti per 4-6 persone
500 g **di farina (300 W)**
70 g **di zucchero** • 250 ml **di latte**
250 g **di ciliegie disidratate**
4 g **di cannella** • 3 **tuorli**
100 g **di burro** • 15 g **di lievito di birra**
10 g **di sale**

vi servono inoltre
burro • **granella di zucchero**

Preparazione
• **Fate sciogliere** il lievito in un goccio di latte a temperatura ambiente. Mescolate lo zucchero con la farina e la cannella in una ciotola. Versate il lievito sciolto e iniziate a impastare. Incorporate il latte restante, freddo di frigorifero, e i tuorli, mettendone uno alla volta. • **Aggiungete** il burro, reso a pomata, e poi le ciliegie disidratate. Terminate con il sale e proseguite a impastare fino a ottenere un composto liscio, omogeneo e sodo. Formate una palla, coprite e lasciate riposare per una ventina di minuti. • **Trascorso** il tempo di riposo, stendete l'impasto a uno spessore di circa 2 cm e con un coltello ben affilato ritagliate tanti rettangoli da 3x7 cm. Trasferiteli in una teglia, foderata con carta forno, e fate lievitare fino al raddoppio del volume iniziale. • **Trascorso** il tempo di lievitazione, spennellate con un po' di burro fuso e cospargete con la granella di zucchero. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 20 minuti. Levate, lasciate intiepidire e infine servite.

Non avete la centrifuga?

Potete sostituire le mele previste nella ricetta con 300-400 ml di succo pronto, ricordandovi di dimezzare la quantità di zucchero (da 80 g a 40 g). Cominciate con 200 ml, impastate e aggiungete ancora succo di mela solo fino a quando l'impasto sarà in grado di assorbirlo.

Grissoni di pain brioche al cioccolato

Ingredienti per 4-6 persone
500 g **di farina (300 W)** • 60 g **di zucchero** • 220 ml **di latte** • 30 g **di cacao amaro in polvere** • 3 **tuorli** • 80 g **di burro** • 15 g **di lievito di birra** • 10 g **di sale** • 150 g **di gocce di cioccolato**

vi serve inoltre
cioccolato fondente

Preparazione
• **Fate sciogliere** il lievito in un goccio di latte a temperatura ambiente. Mescolate lo zucchero con la farina e il cacao in una ciotola. Versate il lievito sciolto e iniziate a impastare. Incorporate il latte restante, freddo di frigorifero, e poi i tuorli, mettendone uno alla volta. • **Aggiungete** il burro, reso a pomata, e poi le gocce di cioccolato. Terminate con il sale e proseguite a impastare fino a ottenere un composto liscio, omogeneo e sodo. Formate una palla, coprite e lasciate riposare per una ventina di minuti. • **Trascorso** il tempo di riposo, stendete l'impasto con le mani a uno spessore di circa 2 cm. Con un coltello ben affilato ricavate dei grissoni spessi circa 1 cm e 1/2. Arrotondateli delicatamente, trasferiteli in una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 15 minuti. • Trascorso il tempo di cottura, sfornate i grissoni e lasciateli raffreddare. Fate sciogliere il cioccolato fondente in un pentolino a bagnomaria, immergete i grissoni per metà e lasciate rapprendere. Portate in tavola e servite.

5 consigli *per* LIEVITATI *perfetti*

1. Usate poco lievito per un risultato soffice e digeribile: per due ore di lievitazione bastano 12 g di lievito di birra fresco per 500 g di farina
2. Aggiungendo un cucchiaino di zucchero allo scioglimento del lievito agevolate la sua attivazione
3. Utilizzate liquidi freddi o comunque a temperatura ambiente
4. Seguite attentamente l'ordine degli ingredienti per l'impasto: sale e grassi (olio e burro) ad esempio vanno aggiunti verso la fine perché ostacolano la lievitazione
5. Non abbiate fretta: l'attesa dei giusti tempi di riposo vi sarà ripagata da risultati pienamente soddisfacenti.

gli STEP
Dolci sorprese in 3 mosse

1

2

3

Dolci sorprese

Ingredienti per 6 persone
600 g **di farina (300 W)** • 60 g **di burro**
10 g **di lievito di birra** • **la scorza di** 1 **arancia** • 1 **bacca di vaniglia**
80 g **di zucchero** • 2 **uova**
250 ml **di latte** • 150 g **di confettura di fichi** • 40 g **di mandorle a lamelle tostate** • 100 g **di crema spalmabile alle nocciole** • 100 g **di confettura di prugne**
50 g **di amaretti** • 50 g **di cacao amaro**
1 **goccio di rum**

Preparazione
• **Preparate l'impasto**: sciogliete il lievito nel latte, incorporate la farina, la scorza di arancia grattugiata, i semi della bacca di vaniglia, lo zucchero, le uova e infine il burro. Impastate fino a ottenere un composto morbido ed elastico. Formate una palla, coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per 40 minuti.• **Dividete** l'impasto in palline regolari da circa 40 g l'una (otterrete in tutto circa 24-25 palline). Stendete le palline tra le mani e farcitene un terzo con la confettura di fichi e le mandorle a lamelle; un terzo con la crema spalmabile alle nocciole e un terzo con un ripieno preparato amalgamando la confettura di prugne con gli amaretti sbriciolati, il cacao e il rum. Man mano che le farcite, chiudetele a sacchetto e formate nuovamente le palline. • **Foderate** una tortiera (di circa 30 cm di diametro) con un foglio di carta da forno, imburrato. Disponete le palline nella tortiera, alternandole per tipo di ripieno e tenendole leggermente separate. Coprite e lasciatele lievitare per 2 ore. Completate e infornate. Trascorso il tempo di lievitazione, spennellate la superficie con un uovo sbattuto e con un po' di burro fuso. Mettete in forno a 170 °C e fate cuocere per circa 40 minuti. Sfornate, spolverizzate con un po' di zucchero a velo vanigliato e servite.

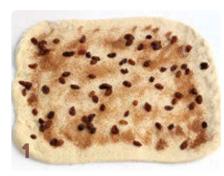
gli STEP
Torta di rose in 3 mosse

170°C

Torta di rose con mele e uva passa al passito

Ingredienti per 4-6 persone
400 g **di farina tipo 0** • 13 g **di lievito di birra fresco** • 1 cucchiaino **di miele di acacia** • **La buccia grattugiata di** 1 **limone non trattato** • 150 g **di latte** 1 **uovo** • 50 g **di burro morbido** 60 g **di zucchero** • 1 pizzico **di sale**

per la farcitura
3 **mele** • **Cannella in polvere** • **Zucchero di canna** • 50 g **di burro** • **Uva passa** 1 bicchierino **di vino Passito** • 1 **tuorlo più** un goccio **di latte per spennellare**

Preparazione
• **Sciogliete** il lievito nel latte a temperatura ambiente insieme al miele. Aggiungete anche lo zucchero e mescolate. Aggiungete poi l'uovo seguito dalla buccia grattugiata del limone. Incorporate gradualmente la farina amalgamando. • **Aggiungete** per ultimi il burro in fiocchi ed il sale. Impastate fino ad ottenere un composto liscio ed elastico. Formate una palla, trasferitela in una ciotola unta e pulita, copritela con pellicola e fatela lievitare un paio d'ore – o comunque fino al raddoppio – in luogo riparato. Mettete in ammollo un paio di cucchiai di uva passa nel vino passito. • **Capovolgete** l'impasto su un piano da lavoro infarinato e stendetelo in modo da avere un rettangolo spesso circa 1/2 cm. In una ciotolina, mischiate 2 cucchiai di zucchero di canna con un cucchiaino di cannella in polvere e mescolate. • **Cospargete** l'impasto steso con il burro fuso, ma non caldo, e spolverizzate la superficie con lo zucchero alla cannella. Strizzate bene l'uva passa e distribuitela sul rettangolo. Fate una leggera pressione con il palmo delle mani per far aderire i chicchi all'impasto. • **Tagliate** il rettangolo in 5 o 6 strisce verticali, ognuna larga circa 4 cm. Posizionate su uno dei lati di ogni striscia delle fettine di mela sottili e sbucciate, disposte per tutta la lunghezza. Avvolgete ogni striscia in modo da formare una girella e posizionatela in uno stampo con diametro 22 cm imburrato sui lati e rivestito sul fondo con carta forno avendo cura di sistemarle con il lato senza mele verso il basso. Coprite con un foglio di pellicola e fate lievitare in luogo riparato fin quando lo stampo non sarà completamente pieno e le rose non si saranno attaccate tra loro. • **Sbattete** un tuorlo con un cucchiaino di zucchero e spennellate la superficie del dolce. Cuocete in forno statico preriscaldato a 170°C per circa 40 minuti monitorando il livello di doratura. Sfornate, fate intiepidire e sformate. Lasciate raffreddare su una gratella prima di servire.

il tempo delle mele

11

11 ricette per 11 dolci semplici e irresistibili a base di mele: dalla tradizionale e rassicurante torta della nonna a insolite, raffinate e profumatissime madeleines.

Stagionalità

La mela ci accompagna tutto l'anno, ma è con l'arrivo dell'autunno che i banchi del mercato si arricchiscono delle varietà più famose e pregiate, come la **Renetta**, la **Golden Delicious** e la **Stark Delicious**.

Torta di mele della nonna

Ingredienti per 4-6 persone
150 g **di farina** • 100 g **di farina integrale** 50 g **di fecola** • 200 g **di burro morbido** 250 g **di zucchero di canna** • 250 g **di uova** •10 g **di lievito per dolci** • 5-6 **mele** 1 **limone** • **cannella in polvere** • **sale**

Preparazione
• **Montate** il burro con lo zucchero, la scorza grattugiata del limone, 1 cucchiaino di cannella e un pizzico di sale, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporate a filo lae uova precedentemente sbattute, unite le farine setacciate con la fecola e il lievito, e lavorate fino a ottenere un composto omogeneo. Sbucciate le mele, eliminate il torsolo, tagliatene una a spicchietti e le altre a dadini. • **Aggiungete** la dadolata di mele al composto, mescolate e versate nella tortiera, ben imburrata. Decorate a piacere la superficie con gli spicchietti di mela, spolverizzate con un po' di zucchero di canna, mettete in forno già caldo a 165 °C e fate cuocere per 35-40 minuti (per verificare la cottura, fate la prova stecchino).Trascorso il tempo, sfornate e lasciate intiepidire, quindi sformate e servite.

senza burro

Sostituite i 200 g di burro previsti dalla ricetta con 160 g di olio di semi di mais, per un sapore più neutro, oppure, con altrettanto olio di oliva purché abbia gusto delicato. Montate quindi le uova con lo zucchero, la cannella e la scorza grattugiata del limone. Quando il composto sarà spumoso aggiungete l'olio a filo, le farine setacciate, il lievito, la fecola e il sale, sempre mescolando. Sbucciate le mele a dadini, aggiungetele all'impasto ed amalgamate con una spatola. Versate il composto in una tortiera unta e infarinata, decorate con le mele a fettine, spolverizzate con zucchero di canna e cuocete come da ricetta.

super facile

Torta di mele e cioccolato

Ingredienti per 4-6 persone
200 g **di farina 00** • 170 g **di zucchero** • 150 g **di burro fuso** • 3 **uova** • 1 bustina **di lievito per dolci** • 2-3 **mele** • 1 pizzico **di cannella in polvere** • 1 **limone** • 1 **arancia** • **cioccolato fondente**

per la decorazione
2 **mele**, **zucchero**, **zucchero a velo**, **cioccolato fondente**

Preparazione
• **Sbucciate** le mele, eliminate il torsolo e affettatele; raccoglietele in una ciotola, bagnate con il succo di 1/2 arancia e fate riposare per 10 minuti. • **Lavorate** i tuorli con lo zucchero per ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite il burro fuso, la scorza del limone grattugiata, un pizzico di cannella, la farina e il lievito setacciati, le mele, il cioccolato tritato grossolanamente, e amalgamate. Montate a neve gli albumi e incorporateli al composto. Versate il composto in una tortiera (del diametro di 26 cm), rivestita con carta forno. • **Per la decorazione:** sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a fettine; spruzzate un po' di succo di limone e disponetele a raggiera sull'impasto. Cospargete con un po' di zucchero e di cioccolato tritato grossolanamente. Infornate a 180 °C per 40-45 minuti. Sfornate, fate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Cake allo yogurt, mele e amaretti

Ingredienti per 4-6 persone
100 g **di farina integrale** • 50 g **di farina 00** • 50 g **di amaretti** • 2 **uova** • 100 g **di zucchero** • 125 g **di yogurt bianco intero** • 3 **cucchiai di olio vegetale** 2 **cucchiaini di lievito per dolci** • 1 **mela Golden grande** • **zucchero di canna**

facilissimo

Preparazione
• **Foderate** uno stampo da plumcake lungo circa 22 cm con un foglio di carta forno. In una ciotola capiente lavorate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso, quindi incorporate l'olio e lo yogurt, e proseguite a lavorare. • **Incorporatele** al composto le farine e il lievito mescolando velocemente con un cucchiaio. Tritate grossolanamente gli amaretti e aggiungeteli all'impasto; sbucciate la mela, eliminate il torsolo e tagliatela a fettine. • **Versate** l'impasto nello stampo, completate con le fettine di mela e spolverizzate con un cucchiaio di zucchero di canna. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 50 minuti (per verificare la cottura, fate la prova stecchino). Trascorso il tempo di riposo, sfornate e lasciate intiepidire, quindi sformate e servite.

Alternativa allo yogurt

Sostituite i 150 g di burro fuso previsti dalla ricetta con 180 g di yogurt greco e seguite lo stesso procedimento di preparazione.

tanti tipi di MELE

Golden Delicious: con il suo colore giallo ed il sapore dolce è la mela più diffusa in Italia, da gustare al naturale, ma anche nei dolci.

Fuji: nata in Giappone è la mela più coltivata al mondo. Ha una buccia rossastra e striata, polpa croccante e molto succosa. Il suo consumo è da preferire al naturale.

Royal Gala: con buccia sottile striata di giallo è la mela perfetta per centrifugati e frullati grazie al suo sapore particolarmente dolce. Ideale da far mangiare ai bambini.

Granny Smith: con buccia verde, polpa soda, croccantissima e sapore decisamente acidulo.
È perfetta per essere scavata e riempita oppure per essere usata in preparazioni salate.

Stark Delicious: è la classica mela di biancaneve con buccia rosso brillante e polpa dolce. Da mangiare al naturale, in macedonie di frutta o da usare come tocco creativo nell'insalata.

Renetta: è la classica della cucina altoatesina con una polpa carnosa e profumata. Perfetta per i dolci, le frittelle e le torte va sbucciata al momento di essere utilizzata perché ossida velocemente.

Annurca: varietà tipicamente campana con marchio IGP ha una buccia rosso scuro, profumo intenso, e la polpa croccante e acidula che diventa dolce in cottura.

Torta di mele, uvetta e passito

Ingredienti per 4-6 persone
2 **mele Golden** • 100 g **di passito**
100 g **di uvetta** • 120 g **di zucchero**
2 **uova** • 100 g **di burro** • 250 g **di farina**
1/2 **bustina di lievito per dolci**
zucchero a velo

vi servono inoltre
burro, farina

facile

Preparazione
• **Imburrate** e infarinate uno stampo da 20 cm di diametro. Mettete l'uvetta in ammollo in acqua fredda per una mezz'ora. Sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a cubetti. Raccoglietelì in una ciotola e unite l'uvetta, ben strizzata, e il passito. Mescolate, coprite e tenete da parte. • **In una ciotola** lavorate lo zucchero con il burro fino a ottenere un composto chiaro e spumoso, quindi incorporate le uova, sbattute, e infine la farina, setacciata con il lievito. Scolate per bene le mele e l'uvetta, unitele all'impasto e mescolate accuratamente. • **Versate** il composto nello stampo e infornate a 180 °C per circa 50 minuti (per verificare la cottura, fate la prova stecchino). Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire, quindi sformate, spolverizzate con un po' di zucchero a velo e servite.

super facile

Sharlotka torta di mele russa

Ingredienti per 4-6 persone
500 g **di mele Granny Smith** • 2 **uova**
100 g **di zucchero** • 100 g **di farina**
1 **pizzico di cannella in polvere**
zucchero a velo

Preparazione
• **Foderate** uno stampo da 18 cm di diametro con un foglio di carta forno. In una ciotola capiente lavorate a lungo le uova con lo zucchero e la cannella fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.• **Sbucciate** le mele, eliminate il torsolo e tagliatele sottilmente con una mandolina. Incorporate la farina setacciata al composto di uova mescolando delicatamente per non smontare l'impasto. Quindi aggiungete le mele e mescolate ancora.• **Versate** il composto nello stampo e infornate a 170 °C per circa 1 ora o comunque fino a doratura (per verificare la cottura, fate la prova stecchino). Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire, quindi sformate, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite tiepida o a temperatura ambiente.

Alternativa al rum

Per un sapore ancora più aromatico e deciso provate a sostituire la quantità di vino passito previsto nella ricetta con un buon rum scuro!

senza lattosio!

Il *consiglio*

se non amate la cannella, sostituitela con la buccia grattugiata di 1 limone non trattato per un aroma delicato!

Come si conservano le mele?

Il cassetto riservato alla frutta e verdura del frigorifero è il luogo di conservazione ideale. Attenzione, però, a posizionarle lontano dalle verdure con foglie perché le mele producono un gas in grado di deteriorarle.

super facile

Torta di mele all'acqua

Ingredienti per 4-6 persone
350 g **di farina tipo 00** • 3 **uova**
200 g **di zucchero semolato** • 1 **bustina di lievito per dolci** • 6 **mele medie**
1 **limone non trattato** • 80 ml **di olio di semi di mais** • 130 ml **di acqua**
zucchero a velo per decorare
1 **cucchiaino di cannella in polvere**

Preparazione
• **Ungete** leggermente lo stampo d'olio e rivestitelo con della carta forno: l'olio aiuterà la carta ad aderire. • **Lavate** e sbucciate 3 mele. Tagliatele a cubetti, trasferitele in una ciotola e spruzzatele con il succo di mezzo limone. In un bricchetto miscelate l'acqua insieme all'olio e tenete da parte. • **Separatamente**, utilizzando una frusta elettrica montate le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete a filo il miscuglio di acqua e olio sempre continuando a montare con la frusta. Proseguite aggiungendo anche la farina ed il lievito in polvere. Spegnete la frusta. • **Aggiungete** i cubetti di mela ed amalgamateli all'impasto con una spatola facendo movimenti lenti dal basso verso l'alto. Versate a questo punto la cannella in polvere ed amalgamate. • **Trasferite** il composto nello stampo rivestito di carta forno. Lavate accuratamente le mele restanti e tagliatele a fettine sottili utilizzando una mandolina. Disponete le fette di mela leggermente sovrapposte tra loro sulla superficie del dolce in modo da formare una spirale. Cospargete di zucchero a velo e cuocete in forno statico preriscaldato a 170° per circa un'ora (vale la prova stecchino). • **Sfornate**, fate intiepidire e trasferite su una gratella fino a completo raffreddamento. Cospargete di zucchero a velo e servite.

Una mela al giorno...

Sapete che un recente studio dell'Università Federico II di Napoli ha dimostrato che un consumo quotidiano di mela annurca riduce sensibilmente il colesterolo cattivo? Questo perché contiene un gruppo particolare di polifenoli con effetti salutistici riconosciuti in quantità molto superiori a quelli contenuti nelle altre varietà di mela.

Crostatine con rosa di mele e confettura di pesche

Ingredienti per 4-6 persone
2 **rotoli di pasta frolla pronta**
400 g **di confettura di pesche**
100 g **di amaretti** • 3-4 **mele**

per la decorazione
2-3 **mele** • 1 **limone** • **burro** • **zucchero**
zucchero a velo • **granella di pistacchi**

Preparazione
• **Sbucciate** le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a pezzetti; sbriciolate gli amaretti. In una ciotola raccogliete le mele, gli amaretti e la confettura, e amalgamate. • **Con un coppapasta** tondo ricavate 6 dischetti di circa 14 cm di diametro e rivestitevi altrettanti stampini (da circa 10 cm di diametro), imburrati e infarinati. Farcite con il composto di mele. • **Per la decorazione**: sbucciate le mele, eliminate il torsolo, tagliatele a fettine sottili e aggiungete il succo di 1/2 limone. In una padella fate sciogliere una noce di burro con due cucchiai di zucchero, aggiungete le fettine di mela e fate ammorbidire a fuoco basso per pochi minuti. Levate e fate raffreddare. • **Con le fettine** di mela formate una rosa al centro di ogni crostatina e infornate a 180 °C per circa 35 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e fate raffreddare, quindi sformate, spolverizzate con un po' di zucchero a velo e di granella di pistacchi, e servite.

Sbrisolona alle mele

Ingredienti per 6 persone
250 g **di farina tipo 00** • 150 g **di farina di mais** • 200 g **di zucchero**
120 g **di burro** • 100 g **di strutto**
la scorza grattugiata di 1 **limone**
150 g **di mandorle pelate**
50 g **di mandorle intere** • 2 **tuorli**
1 **busta di vanillina** • 5 **mele renette**
2 **cucchiai di succo di limone filtrato** • 1 **cucchiaino di cannella in polvere**

Preparazione
• **Sbucciate** le mele, togliete loro il torsolo e tagliate la polpa a tocchetti. Sistemateli in una ciotola, aggiungete la cannella e il succo di limone e mescolate con cura. Tritate grossolanamente le mandorle (tenetene da parte qualcuna intera per la guarnizione finale). • **In una ciotola** capiente versate le farine setacciate, le mandorle tritate, il burro, lo strutto, la vanillina, la scorza del limone e i tuorli; aggiungete anche lo zucchero e lavorate velocemente gli ingredienti per amalgamarli ma senza compattarli, ottenendo un composto granuloso • **Imburrate** una tortiera a cerniera del diametro di 25 cm. Distribuite metà dell'impasto a pioggia sul fondo della tortiera cercando di sbriciolarlo con le mani. Distribuitevi sopra le mele e ricoprite con l'impasto rimanete. Guarnite la superficie con le mandorle tenute da parte. • **Ponete** in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per circa 1 ora. A cottura ultimata, togliete la torta dal forno e lasciate raffreddare; sformatela su un piatto da portata e servite.

Sbrisolona senza strutto

Se non volete utilizzare lo strutto impiegate 200 g totali di burro e procedete con la preparazione come da ricetta.

Cosa vi serve?

Perché le vostre ricette riescano alla perfezione scegliete sempre ingredienti di qualità e di stagione!

BURRO
*Il burro **Meggle** Fiore Bavarese di alta qualità da prima panna di centrifuga. **€2,99** per 250g.*

MELE
*Le mele Golden Bio **Val Venosta** con polpa succosa e croccante. Da **€5,00** al kg.*

COMPOSTA
*Composta di pesche 100% **Náttúra** con frutta biologica selezionata. **€4,38***

Torta di mele

Ingredienti per 6-8 persone
400 g **di pasta frolla** • 4-5 **mele rosse** • 300 g **di crema pasticciera** • 350 g **di zucchero (più zucchero per spolverizzare prima della cottura)** • **burro**

vi servono inoltre
uno stampo da 24 cm di diametro • 1/2 **limone** • **zucchero a velo** • **fagioli secchi**

Preparazione
• **Stendete** la pasta frolla in una sfoglia sottile e foderate lo stampo, imburrato. Punzecchiate la base con una forchetta, coprite con un foglio di carta forno e riempite con fagioli secchi. Mettete in forno preriscaldato a 170 °C e fate cuocere per 15 minuti. Trascorso il tempo, sfornate, eliminate i fagioli e la carta e completate la cottura per altri 15 minuti. Levate e lasciate raffreddare. • **Eliminate** il torsolo alle mele e affettatele sottilmente senza sbucciarle. Man mano che tagliate le fette, immergetele in una bacinella di acqua acidulata con il succo del mezzo limone.
• **Intanto**, preparate lo sciroppo: versate lo zucchero in una casseruola con 6 dl di acqua. Mettete sul fuoco e portate a bollore, mescolando ogni tanto, finché lo zucchero si sarà sciolto completamente. Tuffate le fettine di mela, ben scolate, nello sciroppo bollente e fatele cuocere per pochi secondi, finché si saranno ammorbidite. • **Scolate** le fettine di mela e lasciatele intiepidire. Arrotolate le fettine di mela per formare tante roselline (ve ne serviranno 2-3 per ogni rosellina: con una fate il centro del bocciolo con le altre fettine i petali intorno).
• **Farcite** la base della torta con la crema pasticciera e guarnitela con le roselline, adagiandole l'una accanto all'altra. Spennellate le roselline con un po' di burro fuso, spolverizzate di zucchero, mettete in forno caldo a 170 °C e fate cuocere per una decina di minuti. Trascorso il tempo, levate e lasciate raffreddare. Spolverizzate di zucchero a velo e servite.

Madeleines al caffè e mele

Ingredienti per 4-6 persone
125 g **di burro** • 100 g **di farina**
100 g **di zucchero di canna**
8 g **di lievito per dolci** • 2 **uova** • 1 **mela**
latte • 1 **cucchiaio di caffè solubile**
1 **cucchiaino di zenzero in polvere**

Preparazione
• **Fate** sciogliere il burro a fuoco molto dolce e lasciatelo raffreddare. Unite la farina, setacciata con il lievito, e lo zucchero e miscelate. Sbattete le uova con 3-4 cucchiai di latte e aggiungete tutto al composto di farina; lavorate con una frusta elettrica e incorporate il burro fuso.• **Aggiungete** il caffè solubile, lo zenzero e amalgamate ancora (il composto dovrà risultare morbido e colloso, ma non troppo liquido). Coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero. Nel frattempo sbucciate la mela, eliminate il torsolo e tagliatela a fette sottili. • **Distribuite** il composto in uno stampo per madeleines, imburrato e infarinato, inserite in ciascun incavo una fettina di mela e premete leggermente. Fate cuocere in forno già caldo a 200 °C per i primi 10 minuti, poi abbassate la temperatura a 180 °C e proseguite per altri 10 minuti. A cottura ultimata, sfornate e fate raffreddare; quindi sformate e servite.

Torta rustica di mele e ricotta

Ingredienti per 4-6 persone
250 g **di farina tipo 0** • 250 g **di ricotta vaccina** • 150 g **di zucchero semolato**
80 ml **di latte** • 2 **uova medie**
1/2 **bustina di lievito per dolci**
2 **mele golden**
Zucchero di canna per decorare

Preparazione
• **Raccogliete** la farina in una ciotola capiente. Aggiungete la ricotta ben sgocciolata, le uova, il latte e lo zucchero e mescolate con una frusta in modo da amalgamare tutto il composto. • **Unite** per ultimo il lievito per dolci e mescolate con un cucchiaio di legno. Unite una delle due mele sbucciate e tagliate a dadini e mescolate. • **Versate** il composto in una teglia con carta forno oppure imburrata e infarinata. Livellate la superficie e decoratela con l'altra mela tagliata a fettine sottili. Cospargete la superficie della torta con zucchero di canna e cuocete la torta in forno preriscaldato a 170° per 50 minuti circa. Fate sempre la prova stecchino per controllare la cottura. • **Sfornate**, lasciate intiepidire e trasferite su una gratella. Fate raffreddare completamente e servite.

idee di sfoglia

6 ricette golose, veloci e scenografiche con la pasta sfoglia pronta all'uso.

6

facile

Zabaione al latte di mandorle

Lavorate 3 tuorli con 70 g di zucchero, aggiungete 50 g di farina di riso setacciata e amalgamate per bene. Versate a filo 250 g di latte insieme a 250 g di latte di mandorle mescolando con una frusta. Fate cuocere a bagnomaria fino ad addensamento. Levate dal fuoco e accompagnate ai ventagli di sfoglia.

Ventagli di sfoglia

Ingredienti per 4-6 persone
1 **rotolo di pasta sfoglia**
100 g **di zucchero**

vi servono inoltre
1/2 **cucchiaino raso di caffè in polvere**
3 **cucchiai di zucchero** • **zucchero a velo**
mandorle a filetti

Preparazione
• **Stendete** la pasta sfoglia, spolverizzandola con un po' di zucchero. Sollevate il bordo sinistro della pasta sfoglia e ripiegatelo su se stesso verso il centro per due volte in modo da ottenere 4 strati. Fate la stessa operazione con il bordo destro ripiegando la sfoglia verso il centro.• **Piegate** il lato sinistro sopra il destro così da chiudere il rotolo. Passate delicatamente il mattarello sul rotolo di sfoglia per far aderire gli strati ma facendo attenzione che rimangano sempre ben distinti. Trasferite su una teglia, rivestita con carta forno, e fate riposare in frigorifero per circa mezz'ora.• **Preparate** uno sciroppo: in un pentolino raccogliete 3 cucchiai di zucchero e 3 cucchiai di acqua; mettete sul fuoco basso e fate cuocere, senza caramellare. Tagliate il panetto di sfoglia in modo netto e deciso, così da ottenere tante fette larghe circa 1 cm e mezzo. Punzecchiate l'estremità centrale, in modo che in cottura il ventaglio si apra, e torcete con un mezzo giro lo stesso punto dove la pasta è stata sigillata per creare la codina. Spennellate i ventagli con lo sciroppo e infornate a 200 °C per circa 15-20 minuti. Sfornate i ventagli e spolverizzateli con lo zucchero a velo.

Crostata in gabbia alle pesche e amaretti

Ingredienti per 4 persone
2 **rotoli di pasta sfoglia** • 4 **pesche**
4 **cucchiai di zucchero semolato** • 3 **uova**
100 g **di farina di mandorle**
80 g **di zucchero a velo** • 50 g **di rum**
300 g **di amaretti**

Preparazione
• **Sciacquate** le pesche, sbucciatele e tagliatele a spicchi piuttosto grossi; in una padella fate sciogliere lo zucchero semolato con 2 cucchiai di acqua, unite le pesche e saltatele velocemente (dovranno giusto ammorbidirsi). Montate 2 uova con lo zucchero a velo, unite la farina di mandorle e il rum, e amalgamate. • **Aprite** un rotolo di pasta sfoglia e rivestite una tortiera quadrata. Distribuite sulla base gli amaretti e versate sopra la crema di mandorle. Disponete a raggiera le fette di pesca. Aprite anche la sfoglia restante, tagliatela con l'apposito rullo per losanghe e chiudete. • **Spennellate** con l'uovo restante, leggermente sbattuto, infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 40 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, sformate, fate raffreddare su una gratella e servite.

Sfoglie pronte

Al super trovate tanti tipi di sfoglia per soddisfare ogni esigenza!

BUITONI
*Pasta Sfoglia Senza Glutine di **Buitoni**, buona e versatile come l'originale.* ***€3,49***

VALLÈ
*Pasta Sfoglia fresca 100% vegetale di **Vallè** pronta all'uso, adatta a un'alimentazione vegana.* ***€1,99***

EXQUISA
*Pasta Sfoglia Light **Exquisa** con il 30% di grassi in meno rispetto alla soglia tradizionale.* ***€1,39***

IDEE DI SFOGLIA

Fagottini alla confettura di prugne e noci

Ingredienti per 4-6 persone
1 **rotolo di pasta sfoglia** • 1 **vasetto di confettura alle prugne** • 30 g **di noci già sgusciate** • **zucchero di canna**

Preparazione
• **Stendete** la pasta sfoglia e ricavate tanti rettangoli uguali. Distribuite sulla metà di ciascun rettangolo un po' di confettura di prugne e le noci tritate grossolanamente, lasciando il bordo libero. Ripiegate sopra l'altra metà del rettangolo di pasta e sigillate bene i bordi aiutandovi con i rebbi di una forchetta. • **Praticate** dei tagli paralleli al lato corto utilizzando un coltello molto affilato. Le incisioni devono forare solo la parte superiore). Spolverizzate con un po' di zucchero di canna. Infornate a 200 °C e fate cuocere per circa 20 minuti, o comunque fino a doratura. Sfornate e servite tiepide o fredde.

Rotolo all'uva bianca e nera

Ingredienti per 4 persone
500 g **di pasta sfoglia**
400 g **di uva mista (bianca e nera)**
1/2 l **di latte** • 5 **tuorli** • 1 **limone**
2 **chiodi di garofano** • 1 **stecca di cannella**
90 g **di farina** • **zucchero**

Preparazione
• **Fate** la crema pasticciera: mettete a bollire il latte con la buccia del limone, i chiodi di garofano e la stecca di cannella. Nel frattempo montate 4 tuorli con 150 g di zucchero, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite la farina a pioggia e amalgamate accuratamente. Filtrate il latte bollente e versatelo sul composto (foto A), mescolando in continuazione. Mettete sul fuoco e fate cuocere, fino a quando la crema si addenserà. Spegnete e lasciate intiepidire. • **Srotolate** la pasta sfoglia e spalmatevi sopra la crema pasticciera ormai fredda. Sciacquate sotto l'acqua corrente gli acini di uva, tagliateli a metà e privateli dei semini interni. Distribuiteli sopra, alternando le file in base al colore (foto B). Arrotolate non molto stretto, spennellate la superficie con 1 tuorlo, leggermente slegato, e spolverizzate con un po' di zucchero. Trasferite su una teglia, rivestita con carta forno, infornate a 180 °C e fate cuocere per 35 minuti circa. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare. Al momento di servire, tagliatelo a fette, impiattate e tenete da parte, fino al momento di servire.

Il rotolo in 2 mosse

1

2

Cornucopie con crema chantilly e croccante di frutta secca

Ingredienti per 6 persone
500 g **di pasta sfoglia** • 1 **uovo**
zucchero

per la crema chantilly
1/2 l **di latte** • 150 g **di zucchero**
100 g **di tuorli** • 160 g **di maizena**
1/2 **bacca di vaniglia** • 12 dl **di panna**

per il croccante di frutta secca
150 g **di frutta secca assortita**
100 g **di zucchero** • 0,5 dl **di acqua** • **burro**

Preparazione
• **Stendete** la pasta sfoglia e ricavate tante striscioline larghe circa 2 cm. Realizzate dei coni di alluminio e avvolgete attorno a ognuno una striscia di pasta, sovrapponendola leggermente. Spennellate con l'uovo leggermente sbattuto e passatele nello zucchero. Cuocete in forno a 200 °C per 10-15 minuti. Lasciate raffreddare. Sformate. • **Portate** a bollore il latte con metà dello zucchero. Nel frattempo, sbattete i tuorli con lo zucchero restante, unite la maizena e i semi di vaniglia. Aggiungete quindi metà del latte e mescolate bene. Rimettete il restante latte sul fuoco e quando riprende il bollore versate il tutto nel pentolino, mescolate con una frusta e fate addensare per pochi minuti. Versate la crema in un ciotola e lasciatela raffreddare. Unite quindi la panna montata. • **Versate** in un pentolino lo zucchero e l'acqua e cuocete per 2 minuti. Aggiungete la frutta secca e fate caramellare. Unite un po' di burro e mescolate. Stendete il tutto su carta forno, fate raffreddare e rompetelo a pezzetti. Mettete la crema in una tasca da pasticciere e riempite le cornucopie. Disponetele su un piatto, decorate con i pezzetti di croccante, spolverizzate con zucchero a velo e servite.

gli STEP
Cannoli di sfoglia in 3 mosse

Tartellette di sfoglia *con mele e pinoli*

Stendete 1 confezione di pasta sfoglia sul piano di lavoro e ricavatene 4 dischi da circa 12 cm di diametro. Adagiate i dischi di sfoglia negli stampini per tartelletta (da 10 cm di diametro), leggermente imburrati. Punzecchiate la pasta con i rebbi di una forchetta. Sbucciate 2 mele golden, eliminate il torsolo e tagliatele a spicchi. In un pentolino scaldate a fiamma dolce un po' di confettura di albicocche con 1 cucchiaio di latte, mescolando con cura. Togliete dal fuoco e disponete sul fondo di ogni tartelletta 2 cucchiaini di confettura. Aggiungete gli spicchi di mela, ricoprite con altra confettura e guarnite con i pinoli. Spolverizzate la superficie con lo zucchero di canna e disponete le tartellette su una placca da forno. Infornate a 200 °C e fate cuocere per circa 10-15 minuti. A cottura ultimata, sfornate e lasciate raffreddare su una griglia. Servite.

il tè con le amiche

13

Aromi agrumati e combinazioni raffinate sono i protagonisti di 13 ricette facili e scenografiche, perfette da servire insieme al tè!

Piccolo galateo del tè:

1 Invitate poche persone per un'atmosfera intima e familiare
2 Preparate una tavola elegante con posate, piatti, tovaglioli e servizio da tè
3 Scegliete una tovaglia chiara, preferibilmente in lino
4 Come padroni di casa, servite il tè ad ogni invitato
5 Non soffiate mai sul tè

Ciambellone di patate dolci e cioccolato

Ingredienti per 4-6 persone
200 g **di patate dolci** • 200 g **di farina 00** **200 g di zucchero** • 100 g **di burro a temperatura ambiente** • 60 g **di cioccolato fondente** • 3 **uova** • 1 **bustina di lievito per dolci** • 1 **limone** • **sale**

per la decorazione
cioccolato fondente • **crema alle nocciole** **zucchero a velo**

Preparazione
• **Lessate** le patate in abbondante acqua leggermente salata; scolatele, fatele asciugare e poi sbucciatele. Schiacciatele con uno schiacciapatate fino a ridurle in purea. In una ciotola lavorate il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. • **Incorporate** i tuorli, mettendone uno alla volta, la farina, setacciata con il lievito, la scorza grattugiata del limone e la purea di patate, e amalgamate per bene il tutto. Tritate grossolanamente il cioccolato e poi unitelo al composto. • **Montate** a neve ben ferma gli albumi e incorporateli delicatamente al composto, mescolando dal basso verso l'alto. Imburrate e infarinate uno stampo a ciambella da 22-23 cm di diametro. Versate il composto e infornate a 180 °C per circa 40-50 minuti. • **Trascorso** il tempo di cottura, sfornate, fate raffreddare e sformate. Spolverizzate con un po' di zucchero a velo e guarnite con un filo di crema alle nocciole. Cospargete con un po' di cioccolato fondente, ridotto in scaglie, e servite.

Muffin al tè verde

Ingredienti per 6 persone
350 g **di farina** • 3 **uova**
150 g **di zucchero di canna**
80 g **di burro** • 2 **cucchiaini di tè verde in polvere di buona qualità**
10 g **di lievito per dolci**
1 **bicchiere circa di latte scremato**
mandorle a fettine

Preparazione
• **Lavorate** le uova con lo zucchero e il burro morbido fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Setacciate la farina con il lievito, incorporateli al composto e amalgamate fino a ottenere un impasto compatto e privo di grumi. • **Aggiungete** il tè verde in polvere, versate a filo il latte e mescolate fino a ottenere un impasto morbido ma non liquido. Distribuite l'impasto in uno stampo per muffin, rivestito con i pirottini di carta e riempito fino a tre quarti della sua capacità. • **Cospargete** con le mandorle a fettine e infornate a 170 °C per circa 35 minuti (fate la prova stecchino). Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare, quindi sformate e servite, accompagnando con un tè speziato.

Non lasciate al caso la scelta delle tazze e delle teiere che usate per servire il tè. Le tazze più adatte hanno il bordo sottile e non sono molto più grandi di una tazza da caffè. Per quanto riguarda la teiera, invece, optate per una elegante in porcellana oppure in terracotta, sicuramente meno raffinata, ma che grazie alla sua porosità trattiene tutti gli aromi degli infusi.

(Scoprite di più a pag. 102)

Frollini profumati agli agrumi

Ingredienti per 6 persone
400 g **di farina 00 (più altra per la spianatoia)** • 130 g **di zucchero a velo**
230 g **di burro** • 4 **tuorli** • 1 **uovo**
la scorza di 1 **arancia** • **la scorza di** 1 **limone** • **sale**

vi servono inoltre
1 **uovo**, **latte**, **granella di zucchero**

Preparazione
• **Lavorate** il burro con lo zucchero, profumate con la scorza degli agrumi grattugiata, unite i tuorli e l'uovo, e amalgamate accuratamente; aggiungete la farina e un pizzico di sale e lavorate velocemente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo con la pellicola trasparente, trasferite in frigorifero e fate riposare per circa 30 minuti. • 2. **Trascorso** il tempo di riposo, su una spianatoia, leggermente infarinata, stendete l'impasto a uno spessore di 4-5 mm; spennellate con l'uovo, sbattuto con 1 cucchiaio di latte, ricavate tanti rombi con una rotella zigrinata e spolverizzate con la granella di zucchero. • 3. **Disponete** i rombi su una teglia, rivestita con carta forno, infornate a 170 °C e fate cuocere per circa 15 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare su una gratella.

Tanti tipi di tè

Bianco, verde, verde-azzurro (Oolong) e nero: tipi di tè diversi che provengono però tutti dalla stessa pianta. È infatti il trattamento delle foglie dopo il raccolto che determina il tipo di tè prodotto.

Tè verde: non fermentato - infuso chiaro e profumato

Tè bianco: poco lavorato – infuso chiaro e delicato

Oolong: parzialmente fermentato – infuso corposo dal sapore intenso

Tè nero: fermentato – infuso scuro, ricco di teina, dal gusto deciso

Occhi di bue

Ingredienti per 4 persone
250 g **di farina (più farina per la spianatoia)** • 150 g **di burro**
100 g **di zucchero a velo** • 2 **tuorli**
1 **bacca di vaniglia per la farcitura**
300 g **di confettura di albicocche extrafine**

Preparazione
• **In un boccale** di un mixer lavorate rapidamente la farina, il burro freddo a cubetti, lo zucchero, i tuorli, e la vaniglia fino a ottenere un impasto sabbioso. Dategli forma di palla, avvolgeteloin un foglio di pellicola trasparente e mettete in frigo per almeno mezz'ora. • **Trascorso** il tempo, infarinate la spianatoia, stendete l'impasto in una sfoglia dello spessore di 1/2 cm e ricavate tanti dischi con un coppapasta liscio. Lavorate i ritagli, stendete nuovamente l'impasto e ritagliate altrettanti dischi con un coppapasta ondulato più grande. Quindi, forateli al centro con il coppapasta ondulato più piccolo. • **Disponete** tutti i dischi (quelli interi lisci e quelli forati ondulati) sulla placca del forno, foderata con carta forno. Mettete in forno a 180 °C e fate cuocere per circa 10 minuti. Poi sfornate e lasciate raffreddare. Distribuite una noce di confettura al centro dei dischi di frolla interi, coprite con i dischi forati ondulati, premendoli leggermente, spolverizzate con abbondante zucchero a velo e servite.

Ad ogni tè il suo tempo e la sua temperatura.

Per servire il tè a regola d'arte bisogna tener conto di specifiche temperature e tempi di infusione che variano a seconda della qualità di tè. In via generale possiamo attenerci a questi valori:

- **tè verdi**, 3″ (a 70-75 °C);
- **tè neri**, 4-5″ (a 90-95 °C);
- **tè oolong**, 6-7″ (a 80-95 °C);
- **tè bianchi**, 10-15″ (a 70 °C).

Crostata chiusa di ricotta e gianduia

Ingredienti per 6 persone
600 g **di pasta frolla** • 250 g **di ricotta**
100 g **di gianduia** • 5 **pere kaiser**
1 **limone** • **zucchero a velo**
cannella in polvere

Preparazione

• **Sbucciate** le pere, dividetele a metà ed eliminate il torsolo, dopodiché tagliatele a cubetti non troppo piccoli, circa 1 cm di lato. Raccogliete la dadolata in una ciotola, unite il succo di 1/2 limone, 3-4 cucchiai di zucchero a velo e un pizzico di cannella, mescolate bene e lasciate insaporire. • **Scolate** bene la ricotta dal siero e raccoglietela in un'altra ciotola. Unite 2 cucchiai di zucchero a velo e la scorza del limone grattugiata, e lavorate fino a ottenere una sorta di crema morbida e omogenea. Unite il gianduia tritato grossolanamente e la dadolata di pere, con il succo che si sarà prodotto, e amalgamate ancora. • **Stendete** 2/3 della pasta frolla in una sfoglia sottile. Imburrate e infarinate lo stampo e foderatelo con la sfoglia, facendola aderire bene. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta, riempite con la farcia preparata e livellate. • **Stendete** la frolla rimasta in una sfoglia altrettanto sottile, coprite la crostata e sigillate i bordi. Mettete in forno già caldo a 180 °C nella parte bassa del forno e fate cuocere per circa 30 minuti. Trascorso il tempo, sfornate e lasciate raffreddare. Al termine, sformate e servite.

Quadri al cioccolato con salsa ai frutti di bosco

Ingredienti per 6 persone
200 g **di farina 00**
160 g **di burro a temperatura ambiente**
100 g **di mandorle** • 80 g **di zucchero a velo** • 1 **limone** • 4 **tuorli sodi**

per il ripieno
50 g **di cioccolato fondente di Modica**
50 g **di amaretti** • 150 g **di ricotta di mucca** • 40 g **di zucchero**

vi servono inoltre
salsa ai frutti di bosco
zucchero a velo

Preparazione
• **Tritate** finemente le mandorle, miscelatele con la farina e disponetele a fontana su una spianatoia. Unite al centro il burro morbido a pezzetti, lo zucchero, la scorza di limone grattugiata e i tuorli sodi, passati al setaccio. Lavorate per qualche minuto fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo, quindi avvolgetelo con la pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno un'ora.
• **Per la farcia**: in una terrina mescolate la ricotta, passata al setaccio, con lo zucchero, gli amaretti sbriciolati e il cioccolato fondente, grattugiato con una grattugia a fori larghi. • **Trascorso** il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia piuttosto sottile e dividetela in due parti: sulla prima distribuite con un cucchiaino tante noci di ripieno e poi copritela con l'altra sfoglia. Fate aderire la pasta ai bordi del ripieno e con una rotella dentellata ritagliate tanti quadrati da circa 6 cm di lato. • **Disponete** i quadrati su una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 20 minuti. Sfornate e disponete i quadri tiepidi nei piatti da portata. Spolverizzate con lo zucchero a velo, accompagnate con la salsa ai frutti di bosco, e servite.

Salsa ai frutti di bosco

In un mixer da cucina raccogliete 300 g di frutti di bosco, 140 g di zucchero, 1 cucchiaio di scorza di arancia grattugiata e 1 cucchiaio di succo di arancia, e frullate fino a ottenere una salsa omogenea. Versate in una casseruola, mettete sul fuoco e fate cuocere per 5 minuti. Levate e fate raffreddare.

Delizia al cioccolato e ricotta

Ingredienti per 4-6 persone
250 g **di ricotta di pecora o di mucca**
150 g **di zucchero** • 3 **uova**
80 g **di farina 00** • 100 g **di burro**
80 g **di cacao amaro** • 1 **bustina di lievito per dolci** • 1 **pizzico di cannella**

per la decorazione
100 g **di ricotta di pecora o di mucca**
zucchero a velo • **pistacchi di Bronte**

Preparazione
• **Fate sciogliere** il burro. Setacciate la ricotta e raccoglietela in una terrina, quindi unite lo zucchero e amalgamate per bene. Incorporate le uova e, quando il composto risulterà spumoso e gonfio, unite il cacao amaro setacciato e la cannella.
• **Aggiungete** la farina, setacciata con il lievito, e il burro fuso, e montate per altri 10 minuti. Versate il composto in una tortiera da 24 cm di diametro, foderata con carta forno, e livellate per bene. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 30 minuti.
• **Trascorso** il tempo di cottura, levate e lasciate intiepidire. Tagliate la torta a fette e distribuite nei piattini da dessert; guarnite con un ciuffo di ricotta e un pistacchio, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

super facile

Brutti ma buoni al pistacchio

Ingredienti per 6 persone
150 g **di pistacchi già sgusciati**
150 g **di zucchero** • 4 **albumi**

Preparazione
• **In una ciotola** capiente, montate a neve ben ferma gli albumi unendo gradatamente lo zucchero. Una volta che avrete ottenuto un composto ben montato, incorporate i pistacchi e mescolate delicatamente dal basso verso l'alto. Versate il composto ottenuto in un pentolino e fate cuocere a fuoco dolce per circa 10 minuti, finché gli albumi non saranno ben asciutti (in questo modo i biscotti, una volta cotti, risulteranno più friabili). • **Aiutandovi** con un cucchiaio, prelevate piccole porzioni di impasto e formate, su una teglia rivestita con carta forno, tante palline della grandezza di una noce. Ponete in forno a 170 °C e fate cuocere per circa 10 minuti, fino a doratura. A cottura ultimata, sfornate, lasciate raffreddare su una gratella e servite.

Chiffon cake alle pere con glassa ai cachi e pere al rum

Ingredienti per 4-6 persone
150 g **di farina tipo 0** • 120 g **di zucchero semolato** • 80 ml **di olio di semi di mais**
100 ml **di succo di pera** • qualche goccia **di succo di limone** • 4 **uova**
1/2 bustina **di lievito per dolci**
1/2 cucchiaino **di bicarbonato**

per la glassa ai cachi
1 **cachi** • 100 g **di zucchero a velo**
40 g **di burro**

per le pere al rum
3 **piccole pere verdi** • 1 bicchierino **di rum scuro** • 1 noce **di burro** • **zucchero di canna**

Preparazione
• **Raccogliete** le polveri in una ciotola capiente, ovvero farina, zucchero, lievito e bicarbonato. Mescolate e tenete da parte. In un bicchiere mescolate l'olio, il succo di pera ed i tuorli. Tenete da parte. • **Raccogliete** gli albumi in un'altra ciotola insieme a qualche goccia di succo di limone e montateli a neve con una frusta elettrica. • **Aggiungete** alle polveri il miscuglio di olio, succo e tuorli. Mescolate. Incorporate poi i bianchi a neve un po' per volta, con movimenti lenti dal basso verso l'alto. Trasferite il composto in uno stampo apposito per chiffon cake senza imburrarlo – in alluminio, con fondo removibile e piedini per il raffreddamento. Cuocete su livello basso del forno statico a 160°C per circa un'ora (vale la prova stecchino). Sfornate e fate raffreddare la torta almeno un paio d'ora capovolta a testa in giù. • **Nel frattempo** preparate le pere: lavatele, tagliatele in 4 spicchi e privatele del torsolo. Fatele dorare in padella con il burro avendo cura di girarle su tutti i lati. Cospargete con un cucchiaio di zucchero di canna e proseguite la cottura. Aggiungete il rum, incoperchiate e lasciate andare una decina di minuti su fiamma dolce. Levate il coperchio, cospargete nuovamente di zucchero e fate asciugare il fondo fin quando non si sarà formato uno sciroppo. Fate raffreddare. • **Pelate** il cachi e raccogliete la polpa in un boccale di un mixer da cucina. Frullate fino ad ottenere una purea che passerete al setaccio. Aggiungete al succo raccolto lo zucchero a velo unitamente al burro fuso, ma non bollente. Mescolate e fate raffreddare in frigorifero. • **Sformate** delicatamente la torta aiutandovi con la lama sottile di un coltello. Capovolgetela su un piatto da portata, cospargetela con la glassa ai cachi e ultimatela con le pere al rum. Servite.

Ciambellone all'olio di oliva

Ingredienti per 4-6 persone
250 g **di farina** • 200 g **di zucchero**
200 g **di olio extravergine di oliva (più olio per lo stampo)** • 4 **uova** • 1 **limone**
1 **bustina di lievito** • 1 **bustina di vanillina**
zucchero a velo • **sale**

Preparazione
• **Versate** l'olio in una terrina, unite lo zucchero, le uova e la scorza grattugiata del limone, e montate a lungo con una frusta elettrica fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. • **Continuando** a mescolare, aggiungete un cucchiaio di succo del limone, la farina (setacciata con il lievito e un pizzico di sale) e la vanillina. Quando il tutto è ben amalgamato, versate l'impasto nello stampo ben oliato. • **Mettete** in forno già caldo a 175 °C e fate cuocere per circa 50 minuti. Trascorso il tempo, levate e lasciate raffreddare. Al termine, sformate il ciambellone, spolverizzatelo con zucchero a velo e servitelo.

180°C

Ciambelline al cocco

Ingredienti per 4-6 persone
100 g **di zucchero** • 100 g **di burro morbido (più altro per gli stampini)**
2 **uova** • 120 g **di farina (più altra per gli stampini)** • 2 **cucchiaini di lievito per dolci**
3 **cucchiai di cocco grattugiato**
zucchero a velo

Preparazione
• **Scaldate** il forno a 180 °C. Imburrate e infarinate degli stampini per ciambelline. In una ciotola lavorate il burro morbido con lo zucchero, quindi incorporate le uova, mettendone uno alla volta. Unite la farina, setacciata con il lievito, e infine il cocco grattugiato. • **Versate** l'impasto negli stampini e fate cuocere per circa 25 minuti, o comunque fino a doratura (verificate la cottura facendo la prova con uno stecchino). Trascorso il tempo di cottura, sfornate le ciambelline e fatele raffreddare completamente. Sformale, cospargetele con un po' di zucchero a velo e servite.

Biscotti cannella e cacao

Ingredienti per 6 persone
220 g **di farina 00** • 60 g **di cacao amaro**
1 **pizzico di sale** • 170 g **di burro freddo**
200 g **di zucchero di canna scuro**
1 **uovo** • 1 **pizzico di cannella** • 10 **frollini**

Preparazione
• **Con un mixer** da cucina riducete in polvere 4 biscotti. Unite la farina, il cacao, lo zucchero, la cannella e il sale e amalgamate. Aggiungete il burro a pezzetti e alla massima velocità mixate gli ingredienti, fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungete l'uovo e amalgamate ancora. • **Trasferite** il composto su un piano di lavoro e dategli la forma allungata e tonda di circa 5 cm di diametro. Avvolgetela con la pellicola trasparente e trasferite in frigorifero per circa 1 ora. Nel frattempo, tritate grossolanamente i biscotti rimanenti. • **Riprendete** l'impasto, lasciatelo a temperatura ambiente per 5 minuti e fatelo rotolare sui biscotti tritati. Con un coltello affilato tagliate tante rondelle e formate tanti biscotti tondi. Sistemateli su una placca da forno e infornate a 160 °C per circa 10 minuti. Sfornate i biscotti, lasciateli raffreddare e serviteli.

160°C

Biscotti ripieni all'arancia

Ingredienti per 6 persone
275 g **di zucchero** • 100 g **di burro a temperatura ambiente** • 2 **uova**
300 g **di farina** • 10 g **di lievito per dolci**
mandorle a lamelle

per il ripieno
7 **cucchiai di marmellata di arancia**
50 g **di burro a temperatura ambiente**
20 g **di mandorle a lamelle**

Preparazione
• **Per il ripieno**: lavorate a crema il burro con la marmellata di arancia, unite le mandorle tritate finemente e amalgamate. Lasciate riposare il composto in frigorifero. Intanto lavorate con le fruste elettriche le uova con lo zucchero, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. • **Unite** il burro a tocchetti e lavorate ancora; aggiungete, poco alla volta, la farina e il lievito setacciati insieme e amalgamate ancora: il risultato sarà un impasto denso ma lavorabile a mano. Mettete un cucchiaio di impasto in una mano, create un incavo al centro e disponete un cucchiaino di ripieno; richiudete a formare una pallina ben sigillata. • **Adagiate** il biscotto su una teglia, rivestita con carta forno, e proseguite a realizzare gli altri (lasciate almeno 7 cm di distanza tra un biscotto e l'altro). Cospargete con le mandorle a lamelle. Infornate a 180 °C per circa 12-15 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare su una griglia per dolci. Portate in tavola e servite con un tè.

Tante nuove idee e ingredienti per preparare i dolci e accompagnarli in tavola.

Yogurt senza lattosio, cremosi e con ingredienti di alta qualità, con gli stessi principi nutritivi dei prodotti "classici". Perfetti per chi soffre di intolleranze alimentari relative al latte e ai suoi derivati. Di **Fattoria Scaldasole**.

Senza teina, sono molto gustosi gli infusi di produzione inglese di **London Fruit And Herbs**: al mirtillo, all'arancia, al lampone, alla menta, alla pesca o al ribes nero, ma anche alla fragola e vaniglia, limone e zenzero, limone e lime, mela e cannella.

Burro classico e leggermente salato, gioiello della produzione danese, fatto con panna di latte, secondo una filiera di massima genuinità controllata e trasparente. Burro **Lurpak**.

Prontissimo! è il primo caffè solubile **Premium** di **Lavazza**, che unisce la praticità di preparazione all'alta qualità di una miscela 100% Arabica, arricchita con il 10% di caffè tostato e macinato molto finemente, un'unione sorprendente che dà vita ad un caffè ricco e corposo.

La nuova panna senza lattosio di **Meggle** è pensata per coloro che difficilmente digeriscono questo zucchero del latte o soffrono di una vera e propria intolleranza ma non intendono, ciononostante, rinunciare al gusto della panna vaccina.

Crema Pasticcera, Crema Cioccolato e Crema Mascarpone preparate con materie prime di alta qualità. Hanno una resa perfetta in grado di trasformare ogni ricetta in un trionfo di gusto e dolcezza. Facili da utilizzare e pronte all'uso, le creme per dolci Chef sono perfette da gustare da sole o come base per le tue creazioni. Di **Parmalat**.

Pasta sfoglia e la pasta frolla surgelate già stese e pronte all'uso, realizzate con ingredienti di prima qualità senza l'aggiunta di additivi e conservanti secondo le ricette tradizionali. Di **Koch**.

Amatissimo da grandi e piccini, **Orzo Bimbo** è adesso disponibile in capsule, per preparare una buona tazza di orzo espressa, calda e confortevole.

MyDietor Cuor di Stevia non solo consente di dolcificare a zero calorie le bevande, ma anche di preparare gustose ricette a ridotto contenuto calorico. Perfetto per l'utilizzo in cucina.

forni d'Italia!

10 tra i migliori produttori di bontà tipiche del nostro Bel Paese

Partiamo insieme per un viaggio "dolcissimo" tra i forni di antica tradizione e le botteghe artigianali in stile provenzale, per scoprire i dolci da credenza più golosi in tutta Italia.

a cura di
Nicole Di Giammatteo

Torte secche e biscotti friabili da conservare a temperatura ambiente, buonissimi per la colazione, ottimi per le merende. Sono questi i dolci "da credenza" che rappresentano quel panorama dolciario che apparteneva alle nostre nonne, fatto di crostate con la marmellata, torte di mele o di pere, dolci soffici e cake farciti o torte lievitate, senza nessuna crema in aggiunta o ripieno che possa deperire. Le ricette sono infinite: ci sono impasti a base di farina, uova e zucchero, con aggiunta di cacao ma anche a base di pasta tirata, pasta frolla o pasta sfoglia. Per chi ha già l'acquolina in bocca, non bisogna andare lontano: abbiamo scovato nelle città italiane gli indirizzi che sfornano i dolci più prelibati, dalle crostate alla frutta alla torta della nonna, dalla torta caprese alla sbrisolona, dalla torta di mele al castagnaccio, fino ai deliziosi cantucci e taralli. Impasti tanto leggeri e friabili che sarà difficile resistere.

10 FORNI top d'Italia

Milano - Maria Marinoni
Il marchio storico della panificazione milanese da più di 110 anni sforna ogni giorno pane e dolci squisiti.
Specialità: Torta di mele senza grassi
Piazzale Cadorna Luigi 10, Milano
tel. 02 7200 1449
www.mariamarinoni.com

Milano - Panificio Danelli
Dal 1963 il Panificio Danelli sforna tradizionali delizie artigianali.
Specialità: danelline, torta di mele e crostata di marmellata di albicocche.
Piazza Piero Gobetti 8, Milano
tel. 02 7060 0964
www.panificiodanelli.it

Milano - Fornovegano
Laboratorio artigianale che produce dolci e prodotti da forno con ricette provengono dalla tradizione, rivisitate in chiave vegana.
Specialità: sbrisolona, crostata con confettura varie
Via Garegnano 38, Milano
tel. 02 2316 5005
www.fornovegano.com

Bologna - Il Forno di Calzolari
Il forno bolognese si è imposto grazie al recupero di antiche tecniche di lavorazione e all'attenta selezione delle materie prime.
Specialità: Crostata di frutta e taralli glassati
Via delle Fragole n. 1, Bologna
tel. 051 443 401
www.fornocalzolari.it

Firenze - S.forno
Panificio a pochi passi dalla Chiesa del Carmine dove vengono serviti i dolci tipici della tradizione toscana.
Specialità: Cantucci di Prato, crostata farro e lamponi
Via Santa Monaca 3r, Firenze
tel. 055 239 8580
www.ilsantobevitore.com

Roma - Antico Forno Roscioli
È uno dei più antichi forni a Roma nel cuore del centro storico.
Specialità: Cantucci al cioccolato, torta paradiso al pistacchio
Via dei Chiavari 34, Roma
tel. 06 686 4045
www.anticofornoroscioli.ital naturale.

Roma - Panificio Nazzareno
Locale poliedrico in zona Ponte Milvio dalle sedie e dai lampadari vintage con cucina a vista.
Specialità: Cantucci e torta caprese
Piazzale di Ponte Milvio 35, Roma
tel. 06 3322 0720
www.panificionazzareno.it

Roma - Forno Pasticceria Colapicchioni
A pochi passi da Castel Sant'Angelo, il Forno Pasticceria Colapicchioni da oltre ottant'anni offre ai suoi clienti prodotti dolciari e da forno di altissima qualità.
Specialità: il Panpepato imperiale
Via Tacito 76/78, Roma
tel. 06 321 5405
www.colapicchioni.it

Napoli - Panificio Marica Davide
Da quattro generazioni e 45 anni un panificio che continua a proporre prodotti di qualità a prezzi convenienti.
Specialità: Taralli e crostate alla frutta
Via Giacomo Profumo 52, Napoli
tel. 081 751 8943
www.facebook.com/Panificio.Marica.Davide

Napoli - Vesuvio Bakery
Panificio- focacceria napoletana a pochi passi da Piazza Vanvitelli dove gustare eccezionali prodotti da forno.
Specialità: Caprese e ciambella allo yogurt
Via San Gennaro Al Vomero 20A, Napoli • tel. 366 333 2653
www.facebook.com/VesuvioBakery

Danelline

Ingredienti per 50 Danelline
500 g **di burro** • 500 g **di zucchero**
5 **uova** • 1 kg **di farina bianca**
1/2 l **di Latte** • 2 **bustine lievito**
sale • **scorza di limone**

Preparazione
• **Prima** burro e zucchero e girare, amalgamati i due ingredienti aggiungere la farina con 4 uova, un pizzico di sale e un po' di scorza di limone, girare col lievito. • **Una volta pronto** l'impasto, creare palline di pasta del peso di circa 70g, e stenderle delicatamente ottenendo una forma ovale della lunghezza tra i 10 e i 12 centimetri. • **Spennellarle** con il quinto uovo e infornare a 190° per 15 minuti circa.

Mi frolla in testa

Ingredienti
200 g **di farina integrale**
100 g **di margarina** • 85 g **di zucchero di canna** • 40 g **di bevanda di riso**
scorza di arancia • **pizzico di sale**
vaniglia (opzionale) • **confettura a piacere**

Preparazione
• **Impastare** la farina con la margarina, lo zucchero, la bevanda di riso, un po' di scorza d'arancia grattuggiata e a piacere la vaniglia. • **Lasciar** riposare l'impasto in frigo 30 minuti. Poi dividerlo in due. • **Con una metà** stendere un disco da 26 cm, adagiarlo in una teglia da crostata, spalmare la confettura.• **Con l'altra metà** preparare le strisce di pasta e adagiarle sulla confettura creando un reticolato e preparare il bordo schiacciandolo bene con le dita di modo che aderisca al disco sottostante.• **Infornare** per 23/25 minuti in forno preriscaldato a 170 gradi.

Cantucci alle mandorle

Ingredienti
300 g **di zucchero** • 270 g di **burro** • 6 **uova** • 750 g **di farina 00** • 1 **bustina di lievito** • 550 g **di mandorle** • **sale**

Preparazione
• Montare il burro con lo di zucchero. Unire le uova, la farina, il lievito, le mandorle precedentemente tostate sulla placca del forno e raffreddate, aggiungere un pizzico di sale. • Formare su un piano infarinato dei filoncini, disporli su una placca con carta da forno, appiattirli leggermente.• Cuocere in forno caldo a 200 °C per 20 minuti circa.
• Sfornare i filoncini e lasciarli raffreddare per 5 minuti, poi tagliarli trasversalmente e ritostarli brevemente in forno.

Crostata di castagne e fichi

Ingredienti
180 g **di farina di castagne** • 60 g **di uova**
60 g **di zucchero** • 40 g **di burro**
8 g **di lievito vanigliato** • 6 g **di amaretto**
2 g **di cacao in polvere**

per la farcitura
Confettura extra fichi

Preparazione
• **Prendo** la farina di castagne e la setaccio. • **A parte rompo** le uova e le monto a zabaione con l'amaretto e lo zucchero. Aggiungo il burro ammorbidito ed un poco alla volta la farina di castagne già miscelata con cacao amaro e lievito. Ottenuto l'impasto lo stendo a disco con il mattarello e farcisco con confettura di fichi (fichi e zucchero unici ingredienti). • **Metto in forno** già caldo a 180° per 20 minuti.

Napoli
Vesuvio Bakery

Torta caprese

Ingredienti
250 g **di mandorle** • 300 g **di cioccolato fondente** • 250 g **di burro o margarina**
250 g **di zucchero** • 6 **uova** • 1 **bustina vanillina** • 2 **cucchiai di farina**

Preparazione
• **Amalgamare** zucchero e burro, aggiungere le uova una per volta, poi le mandorle tritate e il cioccolato sciolto a bagnomaria. Continuando a lavorare l'impasto, aggiungere la vanillina e poi la farina.
• **Versare** il contenuto in uno stampo imburrato e infornare per 40 minuti a 180°.

Tortino alla fragola

Ingredienti
Impasto semplice
120 g **di zucchero** • 100 g di **burro** • 2 **uova**
200 g **di farina 00** • 180 ml **di latte**
mezza bustina di lievito aroma di vaniglia

Impasto alla fragola
60 g **di zucchero** • 50 gr **burro** • 1 **uovo**
100 gr **farina 00** • 70 ml **latte** • **aroma di vaniglia** • **mezza** (o anche meno) **bustina di lievito** • 25 ml **sciroppo alla fragola**, meglio se fatto in casa (o anche ad altri gusti come per esempio caffé, o anche cioccolato)

Preparazione
• **Lavorare** a crema burro e zucchero, mescolando bene affinché non rimangano grumi. Aggiungere un uovo alla volta e continuare a mescolare. Unire la farina un pò alla volta, setacciandola con il lievito e la vaniglia. Aggiungere il latte poco alla volta, controllando che l'impasto non diventi troppo liquido. • **Fare lo stesso** per il secondo impasto, aggiungendo solo alla fine lo sciroppo. • **Preparare** un vassoio di muffin con i pirottini e versare uno o due cucchiai del primo impasto impasto, controllando che non arrivi a metà. Mettere al centro un cucchiaino del secondo impasto e coprire con un cucchiaio abbondante del primo impasto. Infornare a 180° per 30 minuti o meno se sono piccoli. • **Controllare** con uno stuzzicadenti il centro dell'impasto, se si hanno dubbi. L'importante è non farli stare troppo nel forno, altrimenti si seccherebbero. Il trucco, è toglierli dal forno con un cuore, molto piccolo, lievemente crudo al centro, lasciandoli nella teglia fino a farli diventare completamente freddi. Non togliere dalla teglia prima del tempo. Dopo potrete, se volete, guarnirli con crema o panna. Bon Appétit.

tendenze dal forno

9 ricette che arrivano da lontano, ma che conosciamo ormai molto bene: dalla carrot cake, ricca e elaborata con frosting al burro, alla soffice e delicatissima chiffon cake, passando per brownies, cookies, scones e shortbread!

9

Carrot cake

Ingredienti per 4-6 persone
125 g **di tuorli** • 25 g **di miele di acacia**
225 g **di albumi** • 180 g **di zucchero**
200 g **di mandorle in polvere**
100 g **di nocciole in polvere**
45 g **di olio di riso (o di semi di mais)**
300 g **di carote già mondate**
90 g **di farina** • 25 g **di farina di farro**
15 g **di amido di riso**
10 g **di lievito per dolci** • 2 g **di sale**
buccia di arancia

Preparazione
• **Lessate** le carote in acqua bollente, quindi scolatele e fatele asciugare in microonde per eliminare l'acqua in eccesso. Raccoglietele in un mixer da cucina, unite l'olio di riso e frullate fino a ottenere una purea omogenea. • **Montate** gli albumi con 100 g di zucchero. Lavorate i tuorli con lo zucchero restante e il miele. Unite i due composti e amalgamate. Miscelate le polveri e incorporatele. Prelevate una piccola quantità di composto e mescolatelo alla purea di carote per alleggerirla.• **Riunite** il tutto e versate in uno stampo, foderato con carta forno. Infornate a 180 °C per circa 25-30 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire. Quindi sformate, guarnite con ciuffi di frosting e servite.

Frosting

Lavorate 100 g di burro a temperatura ambiente con 125 g di zucchero e i semi di 1/2 bacca di vaniglia; incorporate, poco alla volta, 250 g di formaggio cremoso spalmabile mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto. Conservate in frigorifero.

faciliss*imo*

Cookies cioccolato e arachidi

Ingredienti per 6 persone
375 g **di farina** • 170 g **di cacao in polvere** • 225 g **di burro ammorbidito**
170 g **di zucchero** • 170 g **di zucchero di canna grezzo** • 350 g **di arachidi salate tritate grossolanamente** • 170 g **di uova**
5 g **di lievito** • **sale**

Preparazione
• **Versate** i due tipi di zucchero in una ciotola, unite il burro ammorbidito e montate tutto in un composto chiaro e spumoso. Aggiungete a filo le uova, leggermente sbattute, la farina setacciata con il lievito e un pizzico di sale, e lavorate ancora fino a ottenere un composto omogeneo. Completate con il cacao in polvere e le arachidi tritate grossolanamente e amalgamate bene. • **Raccogliete** il composto in un sac à poche con la bocchetta liscia. Foderate la placca del forno con carta forno e, con il sac à poche, distribuite tante palline di composto grandi quanto una noce, distanziandole circa 7-8 cm l'una dall'altra (attenzione, perché le palline tenderanno ad appiattirsi e ad allargarsi in cottura). Mettete in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per 10-15 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare su una gratella e servite.

Ganache fondente

In un tegame raccogliete 250 ml di panna fresca e 30 g di burro, e portate quasi al bollore; togliete il tegame dal fuoco, aggiungete 250 g di cioccolato fondente grattugiato e, mescolando con una frusta, fate sciogliere completamente, quindi fate raffreddare. Mettete il tegame in una pentola con acqua fredda e ghiaccio, e con le fruste elettriche montate fino a ottenere composto cremoso e denso.

facilissimo

170°C

Scones

Ingredienti per 6 persone
375 g **di farina (180 W)** • 10 g **di lievito per dolci** • 7 g **di sale** • 185 g **di burro**
125 g **di zucchero** • 145 g **di latte**
60 g **di uova intere**
5 g **di estratto di vaniglia naturale**

Preparazione
• **In una planetaria** raccogliete la farina e il baking, versate a filo le uova e il latte, e impastare. Aggiungete lo zucchero, il burro, l'estratto di vaniglia e il sale, e proseguite a impastare fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. • **Con l'impasto** ottenuto formate dei dischetti spessi circa 2 cm e disponeteli in una teglia, foderata con carta forno. Infornate a 170 °C e fate cuocere per circa 35 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare.

Lemon *curd*

Sciacquate accuratamente 6 limoni, prelevate la scorza esterna e spremetene il succo. Mettete le scorze di limone in ammollo in acqua; miscelate 15 g di amido di mais con 5 g di amido di riso e raccoglieteli in un pentolino. Versate il succo dei limoni, filtrato, 180 g di uova intere e 200 g di zucchero; mescolate accuratamente. Mettete sul fuoco e fate cuocere mescolando in continuazione. Spegnete, unite 165 g di burro ed emulsionate. Lasciate intiepidire, quindi distribuite nei vasetti in vetro termoresistenti, sterilizzati, e trasferite in frigorifero. Una volta aperti, si conservano per circa 6 giorni.

Brownie al caramello salato

Ingredienti per 6 persone
200 g **di cioccolato fondente**
80 g **di burro** • 80 g **di zucchero** • 2 **uova**
50 g **di farina** • 1 **cucchiaino di lievito per dolci**

per la salsa al caramello salato
100 g **di zucchero** • 40 g **di burro**
80 g **di panna fresca** • 1 **pizzico di sale**

Preparazione
• **Per la salsa**: versate lo zucchero in un pentolino dal fondo spesso e i bordi alti. Mettete su fuoco medio e fate caramellare, muovendo il pentolino ma senza mai mescolare. A parte fate scaldare la panna, senza portarla a bollore. Quando lo zucchero si sarà caramellato, togliete dal fuoco, unite il burro, tagliato a cubetti, e mescolate. • **Aggiungete** la panna calda, rimettete sul fuoco e fate addensare, mescolando di continuo, per qualche minuto. Spegnete, unite il sale e lasciate intiepidire. Foderate uno stampo quadrato da 18 cm di lato con un foglio di carta forno. • **Fate sciogliere** il burro e il cioccolato, tritato grossolanamente, in un pentolino su fiamma bassa. Levate e lasciare intiepidire. Lavorate le uova con lo zucchero, la farina e il lievito. Aggiungete il cioccolato e il burro fusi e mescolate fino a ottenere un composto liscio. • **Versate** il composto nello stampo, livellatelo e coprite con la salsa al caramello. Aiutandovi con un coltello, mescolate velocemente i due composti. Infornate a 170 °C e fate cuocere per circa 25-30 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire. Tagliate a cubotti e servite.

facile

Torta Guinnes al cioccolato

Ingredienti per 4-6 persone
225 g **di farina** • 150 g **di cacao** • 4 **uova**
200 g **di burro (più altro per la tortiera)**
350 g **di zucchero di canna**
400 ml **di birra Guinness** • 1 **bustina di lievito** • 2 **cucchiaini di bicarbonato**
zucchero a velo

Preparazione
• **In una terrina** lavorate il burro ammorbidito con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Unite le uova sbattute e amalgamate ancora. In un'altra ciotola unite il cacao e la birra. Incorporate alla farina il lievito e il bicarbonato e versate nella terrina con le uova e lo zucchero. Mescolate accuratamente, unite anche il cacao e la birra, e amalgamate bene. • **Versate** il composto in una tortiera imburrata. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 50 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare. Sformate, trasferite su un'alzatina (o un piatto da portata) e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Cookies doppio cioccolato

Ingredienti per 6 persone
250 g **di burro morbido**
200 g **di zucchero di canna chiaro**
50 g **di zucchero** • 80 g **di uova intere**
310 g **di farina debole** • 30 g **di cacao amaro** • 12 g **di baking** o **lievito chimico** • 4 g **di sale**
150 g **di cioccolato fondente in gocce**
110 g **di cioccolato bianco**

Preparazione
• **Lavorate** il burro morbido con gli zuccheri fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Versate a filo le uova leggermente sbattute, e amalgamate. Setacciate la farina con il cacao amaro, il lievito per dolci e il sale. Uniteli al composto montato. • **Incorporate** il cioccolato bianco tritato grossolanamente e mescolate ancora. Formate tante palline in una teglia, foderata con carta forno, aggiungete in superficie delle gocce di cioccolato fondente e infornate a 175 °C per circa 20-25 minuti. • **Trascorso** il tempo di cottura, levate e lasciate raffreddare, quindi portate in tavola e servite.

Anzac

Ingredienti per 6 persone
280 g **di farina (180 W)** • 150 g **di fiocchi di avena** • 110 g **di cocco disidratato**
145 g **di zucchero di canna**
180 g **di burro** • 115 g **di golden syrup** o **sciroppo di acero** • 40 g **di acqua**
10 g **di bicarbonato di sodio** • 4 g **di sale**

Preparazione
• **In un pentolino** fate fondere il burro con lo zucchero di canna, unite il golden syrup e mescolate per bene fino a formare uno sciroppo. In una ciotola miscelate la farina, i fiocchi di avena e il cocco; unite il composto liquido e amalgamate. • **In una casseruola** scaldate l'acqua con il bicarbonato e il sale. Aggiungeteli al composto, mescolate e lasciate raffreddare. Formate tante palline, distribuitele in una teglia, foderata con carta forno, e schiacciatele con il palmo della mano. Infornate e fate cuocere a 175 °C per circa 20 minuti. Levate, lasciate raffreddare e servite.

Shortbread

Ingredienti per 6 persone
250 g **di burro** • 110 g **di zucchero**
360 g **di farina** • 1/2 **bacca di vaniglia**

Preparazione
• **In una planetaria** lavorate il burro a temperatura ambiente con la farina fino a ottenere un composto sabbioso; unite lo zucchero e i semi della bacca di vaniglia, e impastate ancora fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. • **Distribuite** il composto in una teglia dai bordi di circa 2 cm. Infornate a 165 °C e fate cuocere per circa 25 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sformate e lasciate raffreddare, quindi sformate e tagliate in fiammiferi da 2x8 cm. Portate in tavola e servite.

Chiffon Cake al cioccolato con glassa al caramello salato

Ingredienti per 4-6 persone
4 **uova** • 200 g **di zucchero**
150 g **di farina 00** • 60 g **di cacao amaro in polvere** • 80 g **di olio di riso**
120 g **di acqua** • 15 g **di lievito per dolci**
• 40 g **di rum** • **qualche goccia di succo di limone** • **sale**

vi servono inoltre
farina 00 • **burro**

Preparazione
• **Separate** i tuorli dagli albumi. Frullate l'olio di riso con un pizzico di sale e l'acqua. Setacciate le polveri e raccoglietele in una ciotola; unite i tuorli, lo zucchero, il rum e l'olio, e lavorate accuratamente fino a ottenere un composto liscio. • **Montate** gli albumi a neve ben ferma con qualche goccia di succo di limone. Incorporateli delicatamente al composto, mescolando dall'alto verso il basso. Versate il composto ottenuto in uno stampo da chiffon cake da 18 cm di diametro, senza imburrarlo, e infornate a 175 °C per circa 45 minuti (fate la prova stecchino per verificare la cottura). • **Trascorso** il tempo di cottura, sfornate, capovolgete e lasciate raffreddare a testa in giù. Quindi sformate aiutandovi con la lama sottile di un coltello e trasferite su un'alzatina. Guarnite con la glassa al caramello e servite.

Glassa al caramello salato

Fate sciogliere 100 g di zucchero in un tegame, fino a ottenere un caramello. Versate 200 ml di panna calda e mescolate per bene. Spezzettate 150 g di cioccolato fondente e raccoglietelo in una ciotola. Versate sopra la panna calda ed emulsionate. Unite 30 g di burro, a fiocchetti, e 4 g di sale di Cervia, e amalgamate per bene. Passate a un colino e fate raffreddare.

Lo STAMPO

La **chiffon cake** ha bisogno di un apposito stampo che non va imburrato; è interamente in alluminio, con fondo removibile e dotato di piedini per il capovolgimento e raffreddamento della torta! Si trova facilmente nei negozi di casalinghi.

Banana bread

Ingredienti per 4-6 persone
255 g **di farina (180 W)**
70 g **di zucchero** • 70 g **di zucchero di canna grezzo** • 160 g **di banane mature** • 80 g **di noci** • 80 g **di uova**
50 g **di olio di riso** • 40 g **di olio di semi di girasole** • 10 g **di lievito chimico**
4 g **di sale** • 1 **arancia** • 2 g **di chiodi di garofano** • 2 g **di noce moscata in polvere** • 2 g **di zenzero in polvere**
2 g **di cannella in polvere**
zucchero a velo

Preparazione
• **Sbucciate** le banane, tagliatele a rondelle e raccoglietele in un mixer da cucina. Frullate fino a ottenere una purea omogenea. Lavorate le uova con gli zuccheri fino a ottenere un composto chiaro e spumoso, quindi unite la purea di banane e gli oli, e mescolate accuratamente. • **Setacciate** la farina con le spezie, il sale e il baking, quindi incorporateli al composto mescolando delicatamente. Unite le noci, tritate grossolanamente, e un po' di scorza di arancia grattugiata, e versate in uno stampo da plumcake da 20 cm di lunghezza, foderato con carta forno. Coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per un'ora. • **Trascorso** il tempo di riposo, levate il plumcake dal frigorifero e infornatelo a 175 °C per circa 40 minuti. Una volta cotto, levate, lasciate intiepidire e poi sformate su un piatto da portata. Spolverizzate metà plumcake con lo zucchero a velo e l'altra metà con le noci, tritate grossolanamente, e servite.

180°C

Apple pie

Ingredienti per 4-6 persone
2 **confezioni di pasta brisée**
1 kg **di mele** • 200 g **di zucchero**
100 g **di zucchero di canna grezzo**
100 g **di burro** • 1 **limone**
30 g **di amido di mais** • 1 **pizzico di cannella in polvere** • 1 **pizzico di noce moscata in polvere** • 1 **tuorlo**
1 **stecca di cannella** • **anice stellato**
zucchero a velo

Preparazione
• **Sbucciate** le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a cubi non troppo piccoli; raccoglieteli in una ciotola e unite lo zucchero, quindi mescolate e lasciate macerare per una decina di minuti. Trasferite in una casseruola, mettete sul fuoco e fate asciugare l'acqua che si sarà formata (in alternativa, potete passare le mele al microonde per qualche minuto). • **Unite** lo zucchero di canna grezzo, le spezie, la scorza di limone grattugiata e l'amido di mais, e mescolate per bene. Trascorso il tempo di riposo, stendete un disco di pasta brisée. Foderate uno stampo da 22 cm di diametro e distribuite il ripieno all'interno. Cospargete con fiocchetti di burro e coprite con il secondo disco di brisée. Sigillate bene i bordi e praticate un foro al centro per far uscire il vapore durante la cottura. • **Spennellate** con il tuorlo, diluito con un goccio di acqua e poi sbattuto, infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 30 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, lasciate raffreddare e sformate su un piatto da portata. Guarnite con la stecca di cannella e l'anice stellato, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Numero Verde
800-187.355

l'ora della merenda

6

6 ricette irresistibili e divertenti pensate per il break pomeridiano, dedicate ai golosi di ogni età: da una morbidissima torta di carote glassata ad un croccante tronchetto passando per tortine e biscotti farciti.

Torta di carote con glassa al limone

Ingredienti per 4 persone
300 g **di carote già pelate**
300 g **di mandorle già pelate**
300 g **di zucchero semolato**
80 g **di farina** • 4 **uova**
1 **bustina di vanillina**
1 **bustina di lievito per dolci** • 1 **limone**
zucchero a velo • **burro** • **sale**
carotine di zucchero

Preparazione
• **Grattugiate** le carote finemente e strizzatele bene. Frullate le mandorle con lo zucchero semolato, aggiungete la farina, la vanillina, il lievito, le uova, la scorza del limone e un pizzico di sale, e amalgamate ancora. • **Aggiungete** le carote grattugiate e mescolate accuratamete. Imburrate una tortiera (da 26 cm di diametro), infornate a 170 °C e fate cuocere per circa 40 minuti. Nel frattempo preparate una glassa: in un pentolino fate sciogliere lo zucchero a velo con qualche goccia di succo di limone. Spegnete e tenete da parte. • **Trascorso** il tempo di cottura della torta, sfornatela, sformatela e lasciatela intiepidire. Guarnite la superficie con la glassa e fatela rapprendere. Guarnite con carotine di zucchero e servitela, tagliata a fette.

Tronchetto croccante

Ingredienti per 4-6 persone
175 g **di cioccolato al latte** • 4 **uova**
125 g **di zucchero a velo** • 125 g **di farina**
1/2 **bustina di lievito**
1 **cucchiaio di cacao zuccherato**
50 g **di cereali croccanti al miele**
300 g **di panna montata**

per la guarnizione
smarties • **confettini**
caramelline di zucchero

Preparazione
• **Sciogliete** 75 g di cioccolato a bagnomaria. Con una frusta elettrica montate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporate a poco a poco la farina setacciata con il lievito e amalgamate con una spatola. Aggiungete il cacao, il cioccolato sciolto e amalgamate. • **Versate** la crema ottenuta su una teglia, rivestita con carta forno, a uno spessore di circa 1 cm. Infornate a 190 °C e cuocete per circa 10 minuti. A cottura ultimata, arrotolate la pasta biscotto con tutta la carta forno in un panno umido e lasciate raffreddare.
• **Per il ripieno**: mescolate la panna montata molto fredda con i cereali. Stendete il ripieno sulla pasta biscotto preparata, avvolgetela nuovamente e sistemate in frigorifero. Sciogliete il cioccolato rimanente a bagnomaria.
• **Togliete** il tronchetto dal frigorifero e cospargetelo con il cioccolato fuso. Guarnite con caramelline, smarties o altre decorazioni a piacere e lasciate raffreddare. Tagliate il tronchetto a rondelle e servite.

gli STEP
I bottoni in 2 mosse

1

2

Bottoni farciti

Ingredienti per 8 persone
per la frolla al cacao
230 g **di farina 00** • 35 g **di cacao amaro in polvere** • 3 **tuorli** • 160 g **di burro**
100 g **di zucchero a velo**

per la frolla bianca
250 g **di farina 00** • 3 **tuorli**
90 g **di zucchero a velo** • 160 g **di burro**

Vi serve inoltre
Crema spalmabile al cacao e nocciola

Preparazione
• **Per le frolle**: partendo dal burro freddo tagliato a cubetti lavorate velocemente i due impasti frullando tutti gli ingredienti per qualche minuto con un robot da cucina fino ad ottenere un composto grumoso. Formate due pagnotte, avvolgete ognuna con pellicola trasparente e fatele riposare per almeno un'ora in frigorifero. • **Stendete** ogni frolla a uno spessore di 5 mm; con l'aiuto di un tagliapasta, realizzate tanti piccoli cerchi. Incideteli con la bocchetta liscia di un sac à poche e create quattro forellini. Infornate a 180°C per una decina di minuti fino a leggera doratura. Levate e lasciate raffreddare completamente. • **Accoppiate** un bottone bianco e uno nero riempiendoli con un po' di crema al cacao e nocciola. Servite.

Bocconcini al cioccolato

Ingredienti per 4-6 persone
70 g **di cioccolato fondente al 60%**
120 g **di burro** • 6 **uova**
100 g **di miele di acacia**
170 g **di zucchero** • 100 g **di mandorle in polvere** • 160 g **di farina**
10 g **di lievito per dolci**
30 g **di cacao amaro in polvere**
160 ml **di panna fresca** • 70 g **di rum**

Preparazione
• **Sgusciate** le uova in una ciotola, unite il miele e lo zucchero, e sbattete con una frusta. Aggiungete le mandorle in polvere, la farina, setacciata con il lievito, il cacao e la panna, e amalgamate. • **Tritate** il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria in una casseruola con il burro. Levate, aggiungete il rum e incorporate il tutto al composto preparato. • **Versate** il composto in uno stampo in silicone, mettete in forno già caldo a 150 °C e fate cuocere per circa 30 minuti. Trascorso il tempo, levate e lasciate raffreddare, quindi sformate e servite.

facilissimo

Crucchi

Ingredienti per 4-6 persone
50 g **di nocciole già spellate e tritate grossolanamente** • 100 g **di cacao amaro**
300 g **di zucchero** • 2 **uova**

Preparazione
• **Separate** i tuorli dagli albumi. Raccogliete i primi in una ciotola, unite lo zucchero e il cacao e lavorate fino a ottenere un composto omogeneo. Montate a neve gli albumi e incorporateli delicatamente, con un movimento dal basso verso l'alto. Completate con le nocciole tritate e amalgamate ancora il composto. • **Raccogliete** il composto in un sac à poche con la bocchetta liscia, non troppo piccola. Foderate la placca del forno con carta forno e, con il sac à poche, modellate tanti biscotti, distanziandoli bene l'uno dall'altro. • **Mettete** in forno preriscaldato a 170 °C e fate cuocere per 15-20 minuti (fate attenzione durante la cottura, perché i biscotti devono rimanere morbidi e non seccarsi troppo). Trascorso il tempo, levate, lasciate raffreddare e servite.

180°C

Tortine di grano saraceno con confettura ai frutti di bosco

Ingredienti per 6 persone
250 g **di burro (più altro per gli stampini)** • 150 g **di zucchero**
50 g **di miele** • 6 **uova**
50 g **di farina 00 (più altra per gli stampini)** • 200 g **di farina di grano saraceno** • 250 g **di farina di mandorle**
• 1 **bacca di vaniglia** • 1 **cucchiaino di lievito per dolci** • **cannella in polvere**
confettura di frutti di bosco
zucchero a velo

Preparazione
• **Lavorate** il burro con 100 g di zucchero e il miele; unite i tuorli, uno alla volta, e amalgamate accuratamente. Incorporate le farine e il lievito, setacciati insieme, la vaniglia e la cannella, e mescolate ancora. • **A parte montate** gli albumi con il restante zucchero e incorporateli delicatamente al composto con movimenti dal basso verso l'alto. Imburrate e infarinate gli stampini, versate il composto fino a tre quarti e infornate a 180 °C per circa 40 minuti. • **Trascorso** il tempo di cottura, sfornate le tortine, fatele raffreddare e infine sformatele. Tagliatele a metà e farcitele con la confettura; richiudete, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

dolci di pane

4 idee di riciclo del pane raffermo per 4 torte golose con abbinamenti originali e creativi.

4

super facile

Torta di pane con ricotta, mele e fichi

Ingredienti per 4-6 persone
250 g **di pane raffermo**
250 g **di ricotta romana** • 500 g **di latte**
2 **uova** • 90 g **di zucchero di canna**
1 **rametto di rosmarino** • 5 **mele rosse**
6 **fichi secchi** • 1 **limone**
1 **noce di burro** • **sale**

Preparazione
• **Portate** a ebollizione il latte e versatelo in una terrina con il pane raffermo, spezzettato grossolanamente. Lasciate ammorbidire per circa 10 minuti e, con l'aiuto di una forchetta, schiacciate tutto fino a ottenere un composto omogeneo. • **Unite** la scorza del limone grattugiata, le uova sbattute, la ricotta, 70 g di zucchero, 4 mele, sbucciate e tagliate a dadini, i fichi secchi, tagliati a pezzetti, e un pizzico di sale. Mescolate accuratamente. • **Rivestite** una teglia rettangolare con un foglio di carta forno, versate l'impasto, livellate la superficie e, con un coltello, incidete la torta e dividetela in piccole porzioni quadrate. Tagliate la mela restante a fettine, con tutta la buccia, e guarnite la superficie della torta. • **Cospargete** la torta con il burro a fiocchetti, il rosmarino e lo zucchero restante. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 40 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, lasciate intiepidire, sformate e tagliate la torta a quadrotti seguendo le incisioni. Servite.

super facile

Torta di pane integrale con albicocche secche e semi di finocchio

Ingredienti per 4-6 persone
200 g **di pane integrale raffermo** • 100 g **di farina 00** • 125 g **di albicocche secche**
4 **uova** • 500 g **di latte** • 100 g **di zucchero di canna chiaro** • 1 **limone**
• 1 **bicchierino di liquore all'anice** • 1 **cucchiaino di semi di finocchio** • **olio extravergine di oliva**

Preparazione
• **Spezzettate** il pane grossolanamente, inzuppatelo nel latte a temperatura ambiente e lasciate riposare per circa 15 minuti. Unite la farina e mescolate il composto amalgamando per bene. • **Aggiungete** le uova, lo zucchero, le albicocche a dadini, la scorza del limone grattugiata e il liquore. Mescolate accuratamente e versate l'impasto in una tortiera rettangolare, unta di olio. Distribuite i semi di finocchio sulla superficie e infornate a 170 °C per circa 40 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e lasciate raffreddare. Servitela fredda, accompagnandola con un vino dolce.

Come ti riciclo il PANE: 3 idee dolci, originali e irresistibili

Pudding di pane: disponete all'interno di cocottine monoporzione ben imburrate uno strato di fette di pane, coprite con qualche fiocco di burro, uva passa, cannella e proseguite con un nuovo strato di pane. Scaldate un po' di latte, aromatizzatelo con buccia di limone grattugiata. Unitelo a due uova sbattute e un po' di zucchero. Versate il miscuglio nelle cocottine irrorando il pane. Cuocete in forno a 180°C fino a doratura e gustate tiepido spolverizzato di zucchero a velo.

French toast: tagliate il pane a fette e passatele in un miscuglio a base di latte, uova e zucchero. Cuocete ogni fetta su entrambi i lati in una padella antiaderente unta di burro. Gustate le fette calde con miele e frutta fresca.

Pane fritto: tagliate il pane a striscioline. Bagnatele con poco latte e friggetele in olio bollente fin quando non risulteranno dorate e croccanti. Scolate su carta assorbente. Trasferite in un piatto da portata, cospargete di miele o di zucchero a velo. Servite insieme ad una cioccolata calda, oppure un po' di crema pasticcera o zabaione.

Gustose varianti

Provate a sostituire l'anice con il rum e le albicocche con l'uva sultanina per un gusto più intenso e deciso; oppure con un vino passito e delle prugne secche per un risultato più aromatico e dolce.

Torta di pane al cacao con uvetta e pinoli

Ingredienti per 6 persone
1 l **di latte** • 500 g **di fette di pane raffermo** • 2 **uova**
1 **pizzico di cannella in polvere**
200 g **di zucchero vanigliato**
100 g **di cacao amaro** • 100 g **di pinoli già pelati** • 120 g **di uvetta**
2 cl **di rum scuro** • 100 g **di burro**

Preparazione
• **Sistemate** il pane a fette in una grossa ciotola, quindi irroratelo con il latte. Coprite con un peso e lasciate riposare per circa 10 minuti. Aggiungete le uova, lo zucchero, il burro fuso e intiepidito, i pinoli (tenendone da parte alcuni per decorare la superficie della torta), l'uvetta, messa in ammollo in acqua tiepida e ben strizzata, il rum, la cannella e infine il cacao. Mescolate accuratamente fino a ottenere un impasto omogeneo. • **Versate** il composto in una teglia (da 24 cm di diametro), rivestita con carta forno. Cospargete sulla superficie i pinoli tenuti da parte e infornate a 175 °C per circa un'ora, fino a che risulti gonfia e soda. Levate e lasciate raffreddare. Tagliatela a fette e accompagnatela con latte caldo alla cannella.

175°C

Plumcake di pane alla ricotta, pere e origano

Ingredienti per 6 persone
250 g **di pane raffermo** • 250 g **di ricotta vaccina** • 500 g **di latte** • 2 **uova**
90 g **di zucchero di canna** • 1 **pizzico di origano** • 4 **pere williams rosse**
6 **fichi secchi**v1 **limone** • 1 **pizzico di sale**

Preparazione
• **Spezzettate** il pane raffermo in una ciotola e bagnatelo con il latte tiepido. Lasciate ammorbidire per circa 10 minuti e, con l'aiuto di una forchetta, schiacciate il tutto fino a ottenere un composto omogeneo. • **Unite** la scorza grattugiata del limone, le uova sbattute, la ricotta, 70 g di zucchero, le pere sbucciate e fatte a dadini, i fichi secchi tagliati a piccoli pezzi e infine il pizzico di sale e l'origano. Mescolate gli ingredienti in modo da ottenere un composto omogeneo. • **Rivestite** due stampi da plumcake con carta forno, versate l'impasto e livellate la superficie. Cospargete con lo zucchero di canna restante e infornate a 175 °C per circa 40 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e lasciate intiepidire. Accompagnate con un formaggio fresco e servite.

12

12 irresistibili ricette di torte, tortine e biscotti a base di goloso cioccolato "dark", tutte facilissime da preparare!

Si fa presto a dire "fondente"

Le tipologie di cioccolato fondente si distinguono in base alle percentuali di cacao e di zucchero contenute: dal **fondente "semplice"**, passando per il **fondente extra** fino all'**extra bitter** abbiamo qualità di cioccolato molto diverse tra loro in cui la percentuale di cacao e di burro di cacao aumenta in maniera inversamente proporzionale alla quantità di zucchero.

super facile

Plumcake ricotta e cioccolato

Ingredienti per 6-8 persone
250 g **di farina** • 200 g **di zucchero**
200 g **di cioccolato fondente fuso**
100 g **di ricotta** • 100 g **di nocciole già pelate** • 50 g **di burro** • 2 uova
1 **bustina di lievito per dolci**

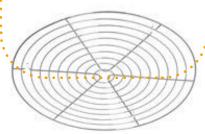
Preparazione
• **Lavorate** le uova con lo zucchero, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete a filo il burro, precedentemente sciolto a bagnomaria, unite la ricotta e la farina, setacciata con il lievito, e amalgamate bene (se il composto dovesse risultare troppo denso, diluite con un po' di latte). • **A questo punto** unite le nocciole, tritate grossolanamente, e 100 g di cioccolato, e mescolate con cura. Versate il composto in uno stampo da plumcake, rivestito con carta forno, livellatelo bene e ponete in forno a 150 °C per circa 50 minuti. A cottura ultimata, sfornate, sformate e lasciate raffreddare su una gratella. Una volta freddo, ricoprite il plumcake con il cioccolato rimanente e lasciate rapprendere. Trascorso il tempo, tagliate a fette e servite.

Alternativa con l'olio

Non volete usare il burro? Seguite lo stesso procedimento di preparazione sostituendo i 50 g previsti nella ricetta con 40 ml di olio di semi di mais.

Accessorio indispensabile!

Utile non solo per far raffreddare i dolci, ma anche per eseguire la glassatura, una griglia in acciaio non può mai mancare in cucina!

facile

Cupcakes stellati

Ingredienti per 6-8 persone
300 g **di farina** • 75 g **di cioccolato fondente al 50% di cacao**
125 g **di burro ammorbidito**
250 g **di zucchero di canna** • 2 **uova**
1 **cucchiaio di cacao amaro in polvere**
1 **cucchiaino di lievito per dolci**
1 **cucchiaino di bicarbonato** • 1 **bustina di vanillina** • **stelline di zucchero** • **sale**

per la crema al cacao
50 g **di burro ammorbidito**
90 g **di zucchero a velo**
2 **cucchiai di cacao amaro in polvere**
200 ml **di panna** • **sale**

Preparazione
• **Tagliate** il cioccolato a tocchetti e fatelo fondere a bagnomaria con il burro. Raccogliete le uova e lo zucchero in una ciotola e sbattetele fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. Aggiungete il cioccolato fuso e lavorate per 2-3 minuti.
• **Setacciate** la farina e il cacao in polvere e miscelateli con il lievito, la vanillina, il bicarbonato e un pizzico di sale. Aggiungete la miscela al composto preparato e amalgamate per un paio di minuti ancora. Distribuite il composto negli stampi da muffin, rivestito con i pirottini di carta, mettete in forno a 180 °C e fate cuocere per una ventina di minuti. Trascorso il tempo, sfornate e lasciate raffreddare.• **Intanto**, preparate la crema al cacao: raccogliete il burro, un pizzico di sale e lo zucchero in una ciotola e lavorate fino a ottenere una crema gonfia. Al termine, incorporate anche il cacao amaro e la panna. Spalmate i cupcakes con la crema al burro e completate con le stelline di zucchero.

Torta nera al caffè

Ingredienti per 4-6 persone
250 g **di mascarpone** • 200 g **di cioccolato fondente** • 110 g **di farina** 110 g **di zucchero** • 10 g **di cacao amaro in polvere** • 4 **cucchiai di caffè macinato** 3 **uova** • 1 dl **di panna** • 1 **bacca di vaniglia** • 1 **tazzina di caffè** 1 **bicchierino di rum** • **confettini di zucchero argentati** • **sale**

Preparazione
• **Montate** le uova con lo zucchero e un pizzico di sale, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporate quindi, sempre continuando a mescolare, il cacao, 2 cucchiai di caffè macinato, la farina e la vaniglia. Versate il composto ottenuto in una tortiera, rivestita con carta forno, e ponete in forno a 180 °C per circa 30 minuti. Trascorso il tempo sfornate, lasciate raffreddare e sformate. • **Raccogliete** in una ciotola il mascarpone, 1/2 bicchierino di rum, 1 cucchiaio di caffè macinato e 1 tazzina di caffè, e lavorate fino a ottenere un composto omogeneo. Riprendete la torta e dividetela a metà; ponete il primo disco su una gratella, spalmatelo con la farcia al mascarpone e ricoprite con il secondo disco. • **Ponete** la torta in frigorifero, coperta con la pellicola trasparente, per circa 30 minuti. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente con la panna, il caffè macinato e il rum rimanenti, e amalgamate bene. Levate, versate la crema ottenuta, ancora tiepida, sulla superficie della torta e distribuitela uniformemente aiutandovi con una spatola. Quando il cioccolato si sarà rappreso, adagiate la torta su un piatto da portata e decorate con i confettini di zucchero. Tagliate a fette e servite.

Crostata di pere, cioccolato e noci

Ingredienti per 6 persone
1 **rotolo di pasta frolla** • 600 g **di pere poco mature** • 200 g **di cioccolato fondente** • 100 g **di zucchero** 100 g **di gherigli di noce** • 100 ml **di latte** 1 **cucchiaio di fecola di patate** 1 **pezzetto di cannella** 1/2 **bicchiere di vino bianco**

per la decorazione
1 **pera**, **pistacchi** e **zucchero a velo**

Preparazione
• **Sbucciate** le pere e tagliatele a fette; raccoglietele in una casseruola e unite il vino, la cannella e 30 g di zucchero. Mettete sul fuoco e fate cuocere per circa 10 minuti finché risulteranno morbide e asciutte.• **Stemperate** la fecola con un goccio di latte freddo. Versate in una casseruola e unite il cioccolato spezzettato, e il latte e lo zucchero restanti. Mettete sul fuoco e fate cuocere su fiamma dolce fino a quando il composto sarà ben amalgamato.• **Unite** 2-3 cucchiai di crema alle pere, mescolate e fate raffreddare separatamente le due preparazioni. Trascorso il tempo di riposo, stendete la frolla in uno stampo per crostata da 24 cm di diametro, foderato con carta forno. Cospargete il fondo con le noci, tritate, e versate sopra le pere. Completate con la crema al cioccolato e infornate a 180 °C per circa 30 minuti.• **Trascorso** il tempo di cottura, sfornate e sformate la crostata. Fatela raffreddare, quindi decoratela con fettine di pera e qualche pistacchio, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Accessorio indispensabile!
Per raccogliere tutto il cioccolato fuso senza farne sprecare una goccia una **spatola/cucchiaio** in silicone è l'utensile ideale!

PASSIONE FONDENTE

gli STEP
Il plumcake in 3 mosse

1

2

3

Plumcake marmorizzato con cioccolato e mandorle

Ingredienti per 4-6 persone
180 g **di farina** • 170 g **di zucchero**
150 g **di burro (più quello per lo stampo)**
• 50 g **di mandorle in scaglie**
75 g **di cioccolato fondente** • 3 **uova**
500 ml **di latte parzialmente scremato**
2 **cucchiai di cacao amaro in polvere**
1/2 **bustina di lievito per dolci**
zucchero a velo • **sale**

Preparazione
• **Fate sciogliere** il burro dolcemente e tenete da parte. Grattugiate il cioccolato grossolanamente e dopo aver scaldato il latte in un pentolino fatevi sciogliere il cacao e il cioccolato fondente. In una ciotola sbattete le uova con lo zucchero fino a quando non diventeranno chiare e spumose. Aggiungete la farina setacciata con il lievito, il burro fuso che nel frattempo si sarà raffreddato, e un pizzico di sale. • **Dividete** l'impasto in due parti uguali (se l'impasto bianco risulta troppo duro unite un po' di latte): aggiungete a una il latte al cioccolato e all'altra le lamelle di mandorle. Imburrate uno stampo da plumcake e versatevi i composti, alternandoli. • **Per ottenere** un effetto marmorizzato più evidente mescolate leggermente con una forchetta i due impasti. Fate cuocere in forno caldo a 180 °C per circa 20 minuti. Dopodiché sfornate e lasciate raffreddare. Sformate, spolverizzate con zucchero a velo e servite.

Torta al cioccolato e mandarino

Ingredienti per 6 persone
3 **uova**
120 g **di zucchero di canna**
150 g **di cioccolato fondente**
60 g **di olio extravergine di oliva**
il succo e la scorza di 3 **mandarini**
100 g **di farina di mandorle**
100 g **di farina 00** • 1/2 **bustina di lievito per dolci per la decorazione**
1-2 **mandarini** • **zucchero a velo**
cioccolato fondente

Preparazione
• **Lavorate** le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente, unite l'olio, il succo dei mandarini e la scorza grattugiata di uno, e mescolate. • **Unite** tutto alla montata di uova e zucchero, e mescolate per bene. Incorporate infine le farine, setacciate con il lievito. Versate il composto ottenuto in uno stampo da 23 cm di diametro, rivestito con carta forno. Fate cuocere a 180 °C per circa 25 minuti. • **Trascorso** il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare; spolverizzate con lo zucchero a velo, decorate con spicchi di mandarino e cioccolato, tritato grossolanamente, e servite.

facilissimo

Biscotti cioccolato e arancia

Ingredienti per 6 persone
250 g **di cioccolato fondente** • 1 **arancia**
210 g **di farina 00** • 2 **uova**
60 g **di burro** • 1 **cucchiaino da tè di lievito**
110 g **di zucchero** • scorze **di arancia candita** • **zucchero a velo**

Preparazione
• **Sciogliete** a bagnomaria il cioccolato, quindi aggiungete il burro e amalgamate fino a quando si sarà ben sciolto. In una terrina lavorate le uova con lo zucchero per almeno 10 minuti; incorporate il cioccolato fuso, aromatizzate con il succo e la scorza dell'arancia grattugiata e mescolate. • **Versate** a pioggia la farina, setacciata con il lievito, e impastate energicamente: al termine, l'impasto risulterà appiccicoso. Formate una palla, avvolgetelo con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno un'ora. • **Trascorso** il tempo di riposo dell'impasto, realizzate tante palline grandi come noci. Passatele nello zucchero a velo e disponetele su una teglia, foderata con carta forno, mettendole ben distanziate l'una dall'altra. Infornate a 180 °C per circa 10-15 minuti. Levate e fate raffreddare. Spolverizzate a piacere con altro zucchero a velo, decorate con scorze di arancia candita e servite.

Biscotti "S" al cioccolato

Ingredienti per 6 persone
300 g **di farina 00** • 2 **uova**
175 g **di burro morbido** • 125 g **di zucchero** • 4 g **di lievito chimico** • **rum**
cioccolato fondente

Preparazione
• **In una ciotola** miscelate la farina e il lievito. A parte lavorate il burro morbido con le uova e un goccio di rum. Versate a pioggia la farina e lavorate velocemente fino a ottenere un composto omogeneo (per ottenere un impasto friabile, ricordatevi di lavorarlo non troppo a lungo). • **Aggiungete** infine lo zucchero e lavorate sempre velocemente. Una volta pronto, formate una palla, coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per almeno un'ora. • **Trascorso** il tempo di riposo, formate dei cordoni di 1/2 cm di diametro, tagliateli a piccoli pezzi di 8-10 cm e dategli la forma di una esse. Disponete i biscotti su una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 150 °C per 15-20 minuti. • **Trascorso** il tempo di cottura, levate e lasciate raffreddare, quindi intingeteli nel cioccolato fondente fuso e fateli solidificare su un foglio di carta forno. Portate in tavola e servite.

Scorze di arancia candite

Prendete 2 arance non trattate, lavatele accuratamente e prelevate la buccia in spicchi. Pesatela; raccogliete separatamente pari peso di acqua e pari peso di zucchero. Tagliate la buccia di arancia a bastoncini e sbollentateli un paio di volte buttando l'acqua di cottura per rimuovere l'amaro. Raccogliete in un pentolino le scorzette con l'acqua e lo zucchero precedentemente pesati e fate cuocere a fuoco basso fin quando i bastoncini non avranno assorbito quasi tutto lo sciroppo. Con una pinzetta distribuite le scorzette candite su un foglio di carta forno, cospargetele di zucchero semolato e fatele asciugare per 4-6 ore.

gli STEP
I muffin in 3 mosse

1

2

3

Muffin al cioccolato

Ingredienti per 6 persone
225 g **di farina** • 100 g **di cioccolato fondente** • 90 g **di zucchero**
75 g **di uova** • 70 g **di burro fuso**
20 g **di gocce di cioccolato fondente**
36 g **di cacao amaro in polvere**
15 g **di lievito per dolci** • 2 dl **di latte**
1/2 **bicchierino di rum**

Preparazione
• **Setacciate** la farina con il cacao e il lievito, e raccogliete tutto in una ciotola insieme allo zucchero. A parte, sbattete le uova con il latte, versatele sopra la miscela preparata e amalgamate con una frusta, senza lavorare troppo (alla fine il composto dovrà risultare un po' grumoso). • **Fate sciogliere** il cioccolato a bagnomaria, incorporate il burro e il rum, e mescolate con cura; quindi unite il tutto al composto preparato in precedenza e amalgamate ancora. Rivestite uno stampo da muffin con pirottini di carta e, con un sac à poche, riempiteli per 2/3. Infornate a 210 °C per 10 minuti. Sfornate, sformate, lasciate intiepidire, spolverizzate con le gocce di cioccolato e servite.

Torta di cioccolato con mele

Ingredienti per 6-8 persone
400 g **di cioccolato fondente**
160 g **di burro** • 200 g **di farina**
260 g **di zucchero** • 6 **uova** • 4 **tuorli**
3 **mele royal gala** • **burro**

Preparazione
• **Fate sciogliere** il cioccolato e il burro a bagnomaria. Lavorate lo zucchero con le uova e i tuorli, fino a quando saranno perfettamente amalgamati. Aggiungete la farina setacciata e il cioccolato e il burro sciolti. Imburrate lo stampo e versate il composto. Fate cuocere in forno a 180 °C per 10 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate la torta e rompete la superficie con un cucchiaio in diversi punti. • **Sbucciate** le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a spicchi. Distribuiteli a girandola, rimettete in forno e fate cuocere per altri 30 minuti (la torta dovrà rimanere morbida al centro). Sfornate, fate raffreddare e servite con un ciuffo di panna montata.

Plumcake al cioccolato e castagne con coulis di cachi

Ingredienti per 6 persone
100 g **di cioccolato fondente**
200 g **di farina** • 100 g **di farina di castagne** • 100 g **di ricotta**
200 g **di zucchero** • 50 g **di burro**
2 **uova** • 3 **cucchiaini di lievito per dolci**
latte • 1 **cachi** • **zucchero**

Preparazione
• **Lavorate** a lungo le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; incorporate la ricotta e la farina, setacciata con il lievito, e amalgamate. Se il composto risultasse troppo denso, aggiungete un goccio di latte. Fate fondere a bagnomaria il cioccolato con il burro; unitelo al composto, insieme alla farina di castagne, e mescolate. • **Per il coulis**: sbucciate il cachi, ricavate la polpa e raccoglietela nel bicchiere del mixer. Aggiungete 1 cucchiaio di zucchero e frullate fino a ottenere una salsa liscia e vellutata. Quindi passatela a un colino a maglie fitte. • **Versate** 3/4 del composto al cioccolato nello stampo, aggiungete qualche cucchiaino del coulis di cachi e coprite con il composto rimasto. Mettete in forno già caldo a 150 °C e fate cuocere per 55 minuti. Trascorso il tempo, sfornate e lasciate intiepidire; una volta a temperatura, sformate il plumcake dallo stampo, nappatelo con il coulis di cachi rimasto, e servite.

Tarte aux chocolat

Ingredienti per 4-6 persone
200 g **di cioccolato fondente**
200 g **di burro (più altro per lo stampo)**
85 g **di zucchero** • 30 g **di mandorle in polvere** • 4 **uova** • **lamponi**
zucchero a velo • **panna montata**
cacao amaro • **sale**

Preparazione
• **Spezzettate** il cioccolato e fatelo fondere dolcemente a bagnomaria in una casseruola con il burro. Intanto sgusciate le uova e separate i tuorli dagli albumi. Raccogliete i primi in una ciotola, unite 65 g di zucchero e le mandorle in polvere, e lavorate con una frusta fino a ottenere un composto spumoso. • **Aggiungete** il cioccolato fuso e mescolate delicatamente. Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale e lo zucchero rimasto, e incorporateli al composto preparato, mescolando dal basso verso l'alto. Versate tutto in uno stampo del diametro di 20 cm e alto 4 cm, ben imburrato.
3. Mettete in forno già caldo a 170-180 °C e fate cuocere per una mezz'ora. Levate e lasciate intiepidire per qualche minuto. Spolverizzate la torta con un po' di cacao, sformatela e servitela a fette decorata con qualche lampone, una spolverizzata di zucchero a velo e un po' di panna montata, a parte.

preziosa tradizione

6

Dalla torta della nonna alla torta paradiso, passando per caprese, monferrina, cantucci e ricciarelli, 6 ricette intramontabili e buonissime tutte da riscoprire.

Torta della nonna

Ingredienti per 6 persone
500 g **di pasta frolla** • 500 ml **di latte**
150 g **di zucchero** • 4 tuorli
40 g **di maizena** • **la scorza di** 1/2 **limone**
pinoli • **zucchero a velo**

vi servono inoltre
burro e **farina per lo stampo**
fagioli secchi

Preparazione
• **Stendete** 3/4 della pasta frolla in una sfoglia dello spessore di circa 1/2 cm e rivestite il fondo dello stampo, precedentemente imburrato e infarinato. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta, ricoprite con un foglio di carta forno e i fagioli secchi. Infornate a 190 °C per circa 15 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. • **Preparate** la crema: montate i tuorli con lo zucchero, fino a renderli chiari e spumosi; unite la maizena e amalgamate. Portate a bollore il latte con la scorza di limone, togliete dal fuoco, eliminate la scorza di limone, e aggiungetelo a filo ai tuorli montati. Mescolate e riportate sul fuoco, fate cuocere, mescolando, fino a ottenere una crema densa e omogenea. Trasferite la crema in una ciotola, copritela con pellicola trasparente e lasciate intiepidire, dopodiché aggiungete 2/3 dei pinoli. • **Farcite** la crosta di frolla con la crema ai pinoli fino a riempire lo stampo. Stendete la frolla rimasta e ricavate delle strisce sottili con cui dovrete create la classica griglia sopra la crostata. Decorate con i pinoli rimasti e infornate nuovamente 180 °C per 20 minuti circa. Trascorso il tempo, sfornate e lasciate ben raffreddare prima di servire.

facile

Torta caprese

Ingredienti per 6 persone
5 **uova**
220 g **di cioccolato fondente al 60%**
200 g **di farina di mandorle**
180 g **di burro** • 160 g **di zucchero**
30 g **di maizena** • 40 g **di cacao amaro**
zucchero a velo

Preparazione
• **Fate sciogliere** a bagnomaria il cioccolato con il burro. Lavorate i tuorli con 80 g di zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite il cacao, le mandorle tritate e il cioccolato e il burro fusi; amalgamate accuratamente e aggiungete la maizena setacciata. Montate a neve ben ferma gli albumi con lo zucchero restante; incorporateli delicatamente al composto e con movimenti dal basso verso l'alto. • **Versate** il composto ottenuto in una tortiera, rivestita con carta forno, e fate cuocere in forno a 170 °C per 30-35 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare. Sformate, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

gli STEP
La monferrina in 4 mosse

1

2

3

4

PREZIOSA TRADIZIONE

Torta monferrina

Ingredienti per 4-6 persone
600 g **di zucca piacentina**
300 g **di amaretti** • 100 g **di zucchero semolato** • 40 g **di cacao amaro**
4 **uova** • 1 **bustina di lievito per dolci**
1,5 dl **di moscato d'Asti** • 0,4 dl **di rum**
zucchero di canna • **sale**

Preparazione
• **Pulite** la zucca, privandola della buccia, dei semi e dei filamenti interni. Quindi tagliatela a fette, disponetele in una padella antiaderente e ponete sul fuoco. Aggiungete il vino e fate cuocere lentamente, fino a ottenere una specie di purea. Una volta pronta, levate dal fuoco e lasciate raffreddare. • **Sbriciolate** gli amaretti (tenetene da parte 3 interi per la decorazione finale) e metteteli in una ciotola. Unite la purea di zucca e mescolate con cura. A parte, montate con le fruste elettriche le uova con lo zucchero e il cacao, fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. • **A questo punto** unite al composto la purea di zucca, il rum e un pizzico di sale, e amalgamate delicatamente; quindi aggiungete il lievito e mescolate ancora. Imburrate una tortiera a cerniera da 25 cm di diametro, versate il composto e spolverizzate con lo zucchero di canna. • **Ponete** in forno già caldo a 160 °C e fate cuocere per 35 minuti. Trascorso il tempo, sfornate e lasciate raffreddare. Sformate, guarnite con gli amaretti tenuti da parte e servite a fette.

Torta Paradiso

Ingredienti per 8 persone
300 g **di burro** • 300 g **di zucchero**
150 g **di farina** • 150 g **di fecola di patate**
6 **tuorli** • 4 **albumi** • 1 **bustina di lievito**
scorza grattugiata di 1 limone
zucchero a velo

Preparazione
• **Lavorate** a lungo il burro con lo zucchero, fino a ottenere un composto cremoso e omogeneo. Quando sarà soffice e ben montato, aggiungete i tuorli e continuate a lavorare. Unite quindi la fecola, la farina e il lievito, setacciandoli con un colino, profumate con la scorza di limone e amalgamate bene. • **A parte montate** a neve ben ferma gli albumi e incorporateli delicatamente al composto mescolando dal basso verso l'alto. Versate l'impasto ottenuto in una tortiera, imburrata e infarinata, riempitela fino ai 2/3 dell'altezza e fate cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 40 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e sformate. Spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

gli STEP
La torta paradiso in 4 mosse

1

2

3

PREZIOSA TRADIZIONE

4

Ricciarelli

Ingredienti per 6-8 persone
300 g **di farina di mandorle**
350 g **di zucchero**
50 g **di pinoli già pelati**
50 g **di scorza di arancia candita**
2 **albumi** • 1 **bustina di lievito**
1 **bacca di vaniglia** • **zucchero a velo**

Preparazione
• **Raccogliete** i pinoli nel bicchiere del mixer, unite l'arancia candita, tagliata a cubetti, 100 g di zucchero e frullate. Trasferite tutto in una ciotola, aggiungete la farina di mandorle, miscelate con cura e tenete da parte. • **Versate** lo zucchero rimasto in una casseruola con 1/2 bicchiere di acqua e fatelo fondere a fuoco dolce, mescolando ogni tanto. Versate lo sciroppo ottenuto nella ciotola con la miscela preparata, amalgamate e lasciate raffreddare. Unite il lievito, la polpa della vaniglia e gli albumi, e lavorate fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. • **Formate** con l'impasto tante palline, passatele in un po' di zucchero a velo e modellatele a losanga, nella tipica forma dei ricciarelli. • **Distribuite** i ricciarelli sulla placca del forno, foderata con carta forno, distanziandoli bene l'uno dall'altro. Mettete in forno già caldo a 150 °C e fate cuocere per circa 10 minuti, facendo attenzione che non prendano colore, ma si mantengano morbidi e bianchi. Al temine, sfornate e lasciate raffreddare, quindi spolverizzate con un po' di zucchero a velo e servite.

Cantucci

Ingredienti per 6-8 persone
500 g **di farina** • 350 g **di zucchero**
250 g **di mandorle già sgusciate**
180 g **di burro** • 5 g **di lievito per dolci**
4 **uova** • 1 **bacca di vaniglia** • **sale**

Preparazione
• **Tostate** in forno le mandorle per circa 10 minuti; spegnete e tenete da parte. Montate il burro con lo zucchero, quindi unite le uova, la farina setacciata con il lievito, la vaniglia e un pizzico di sale, e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo. Quindi incorporate le mandorle e amalgamate bene. • **Dividete** l'impasto in 3 parti e formate, su una teglia rivestita con carta forno, altrettanti filoncini di 5-6 cm di larghezza. Infornate a 200 °C e fate cuocere per circa 10 minuti. Sfornate i filoncini, tagliateli ancora caldi in diagonale, e ricavate tanti biscotti di circa 1 cm di spessore. Infornate nuovamente a 180 °C, fino a doratura; quindi sfornate, lasciate raffreddare su una gratella e servite.

Come servire i cantucci

Tradizionalmente i cantucci si servono a fine pasto insieme al Vin santo toscano in cui devono essere inzuppati. Se non lo avete potete optare per un buon vino liquoroso tipo un Passito di Pantelleria.

gli STEP
I cantucci in 3 mosse

1

2

3

Dolci forme

In porcellana, in alluminio e in acciaio, tanti materiali diversi per torte dalla forma perfetta.

In alluminio pressofuso, gli stampi di **Nordic Ware** consentono di realizzare dolci piccoli e grandi con forme definite e decorative. Distribuiti da **Künzi**

Realizzati in acciaio, con rivestimento antiaderente, gli stampi a forma di tronchetto e cono di **Lagostina** (**linea Virtuosa**) vi consentono una cottura ed una forma impeccabili.

Stampi con fondo removibile e in acciaio antiaderente. Garantiscono massima resistenza all'usura. Insieme allo stampo per Chiffon Cake in alluminio e alla griglia per il confezionamento delle crostate, è il kit perfetto per la preparazione dei dolci. Di **Decora**.

teglie e dosi

Tonda (diametro)	Rettangolare e Quadrata (lato x lato)		n° Persone
18	18x15	15x16	6
20	20x16	18x18	8
22	22x17	19x19	10
24	24x19	21x21	12
26	26x20	23x23	14
28	28x22	25x25	16

Disponibile in diversi colori la tortiera in ceramica di **Emile Henry**, resistente alle alte temperature, perfetta per cuocere e servire le crostate senza sformarle. Distribuita da **Maino Carlo srl**.

dolci della domenica

12 ricette semplici
per 12 presentazioni d'effetto,
perfette da regalare
o servire come fine pasto
della domenica, ma anche
per un'occasione speciale.

12

Torta di castagne e pere

Ingredienti per 6 persone
100 g **di farina integrale** • 150 g **di farina di castagne** • 70 g **di zucchero**
100 g **di olio di oliva extravergine delicato**
1 **bustina di lievito per dolci**
1 **bicchiere di succo di arancia**
1 **pizzico di cannella**
1 **pizzico di noce moscata** • 50 g **di uvetta**
50 g **di mandorle già pelate** • 2 **pere**
2 **uova** • **la scorza grattugiata di 1 arancia**

per la decorazione
2-3 **castagne** • 1 **pera** • 2 **cachi**
zucchero a velo • **vino cotto (facoltativo)**

Preparazione
• **Lavorate** le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; aggiungete l'olio, la cannella, la noce moscata e il succo e la scorza grattugiata dell'arancia. Incorporate le farine e il lievito, e amalgamate per bene. • **Aggiungete** l'uvetta, messa precedentemente in ammollo e ben strizzata, le pere, sbucciate e tagliate a pezzetti, e le mandorle tritate grossolanamente. • Versate il composto ottenuto in una tortiera da 24 cm di diametro, rivestita con carta forno, e fate cuocere a 180 °C per circa 25-30 minuti. • **Trascorso** il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire. Prelevate la polpa dei cachi e frullate fino a ottenere una salsa. Decorate la torta con le castagne e la pera, fatta a fettine. Completate eventualmente con una colata di vino cotto e una spolverizzata di zucchero a velo; servite con la salsa di cachi a parte.

super facile

Ciambellone menta e cioccolato

Ingredienti per 6 persone
1 **vasetto di yogurt bianco**
3 **vasetti di farina 00**
1 **vasetto di zucchero** • 3 **uova**
1 **bustina di lievito per dolci**
1 **vasetto di olio di semi di girasole**
1 **vasetto di sciroppo alla menta**
100 ml **di panna fresca**
150 g **di cioccolato fondente**

vi servono inoltre
burro • **farina 00** • 1 **ciuffo di menta**

Preparazione
• Con le fruste elettriche lavorate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Versate l'olio e lo yogurt, e proseguite a montare. Aggiungete lo sciroppo alla menta e la farina e il lievito, setacciati insieme, e amalgamate ancora fino a ottenere un impasto omogeneo. • Imburrate e infarinate uno stampo a ciambella da 24 cm di diametro, versate il composto e infornate a 180 °C per circa 45-50 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, fate raffreddare e infine sformate. • In un tegame fate scaldare la panna fresca, togliete dal fuoco, unite il cioccolato fondente ed emulsionate perfettamente. Mettete la ciambella su una gratella per dolci, fate colare sopra la copertura e lasciate asciugare per circa 20-30 minuti. Guarnite con foglioline di menta e servite.

Minicake all'ananas e cioccolato bianco

Ingredienti per 4-6 persone
200 g **di ananas già sbucciato** • 2 **uova**
100 g **di zucchero** • 80 g **di olio di semi**
170 g **di farina** • 2 **cucchiaini di lievito per dolci** • 150 g **di cioccolato bianco**

vi servono inoltre
60 g **di ananas già sbucciato** • **burro**
farina

Preparazione
• **Imburrate** e infarinate 6 stampini da minicake. Lavorate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso, quindi aggiungete l'olio e la farina, setacciata con il lievito, e mescolate per bene. • **Tagliate** a dadini l'ananas e frullateli in un mixer da cucina. Aggiungete il frullato di ananas al composto e amalgamate ancora. Distribuitelo negli stampini, lasciando 1 cm dal bordo, e infornate a 170 °C per circa 35 minuti (per verificare la cottura, fate la prova stecchino). Levate e fate raffreddare. • **Fate fondere** il cioccolato bianco e colatelo sulle minicake fino a ricoprire la sommità. Lasciate rapprendere, guarnite con un triangolino di ananas e servite.

Idea furba!

Non hai gli stampi per minicake? Usa quelli usa e getta per muffin!

Rotelle al cioccolato

Ingredienti per 6 persone
500 g **di cioccolato fondente**
300 g **di panna fresca** • 4 **uova**
100 g **di amido di mais (o maizena)**
80 g **di zucchero** • 2 **cucchiaini rasi di lievito per dolci** • 100 g **di nocciole già sgusciate**

per la bagna
50 g **di zucchero** • 80 g **di acqua**
2 cucchiai **di rum**

Preparazione
• **Fate sciogliere** 300 g di cioccolato a bagnomaria, quindi aggiungete la panna calda e mescolate con una frusta per emulsionare. Spegnete, coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate raffreddare in frigorifero. Rivestite una teglia da 30x40 cm con un foglio di carta forno. • **Montate** gli albumi a neve ben ferma. In un'altra ciotola lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete i tuorli agli albumi e mescolate delicatamente con una spatola. Incorporate l'amido e il lievito, setacciati, e amalgamate delicatamente. • **Versate** l'impasto nella teglia, livellatelo e infornate a 180 °C per circa 15 minuti o comunque fino a leggera doratura (per verificare la cottura, fate la prova stecchino). Trascorso il tempo di cottura, sfornate il biscuit, togliete delicatamente la carta e trasferitelo su un panno pulito e inumidito, mettendo la parte a contatto con la carta forno rivolta verso il panno. • **Arrotolate** il biscuit nel panno e lasciate raffreddare. Per la bagna: fate sciogliere lo zucchero con l'acqua in un pentolino fino a ottenere uno sciroppo. Spegnete, aggiungete il rum e lasciate intiepidire. Srotolate il biscuit molto delicatamente e spennellate con la bagna, quindi farcite con la ganache e arrotolate nuovamente. Coprite e trasferite in frigorifero per almeno un'ora. • **Tritate** grossolanamente le nocciole e fate fondere il cioccolato fondente restante. Trascorso il tempo di riposo, ricoprite il rotolo con il cioccolato fuso e spalmatelo con l'aiuto di una spatola. Guarnite con la granella di nocciole e servite.

gli STEP

Pere e cioccolato in 3 mosse

facile

Torta pere e cioccolato

Ingredienti per 6 persone
60 g **di cacao amaro** • 50 g **di farina**
4 **uova** • 60 g **di zucchero semolato**
50 g **di zucchero di canna**
1 **cucchiaino di lievito** • 4 **pere piccole**
1/4 **di bacca di vaniglia**
1 **cucchiaio e mezzo di zucchero di canna**
60 ml **di moscato d'Asti**

Preparazione

• **Battete** le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete la farina, il lievito e il cacao mescolando lentamente, dal basso verso l'alto. Nel frattempo pelate le pere, togliete il torsolo, lasciando intatta la parte superiore, con l'apposito strumento (foto A). Mettetele in una padella antiaderente con lo zucchero di canna, la stecca di vaniglia e il moscato.

• **Passate** a fuoco vivo per circa 5-10 minuti, fino a che lo zucchero comincia a caramellare (foto B). Fate attenzione perché le pere non devono dorare. Lasciate raffreddare. Versate l'impasto in uno stampo, asciugate bene le pere e inseritele nell'impasto, distanziandole l'una dall'altra (foto C). Mettete in forno già caldo e cuocete a 180 °C per circa 50 minuti.

Crostata con crema di semolino e albicocche

Ingredienti per 6-8 persone
300 g **di pasta frolla** • 1 l **di latte**
150 g **di semolino** • 4 **tuorli**
200 g **di zucchero**
150 g **di albicocche sciroppate**

per la decorazione
zucchero a velo • **granella di pistacchi**
albicocche sciroppate • **bacche di goji**

Preparazione
• **Stendete** la pasta frolla a uno spessore di circa 7 mm e foderatevi uno stampo da 20-22 cm di diametro. Bucherellate leggermente il fondo con i rebbi di una forchetta e tenete da parte. Portate a bollore il latte in una casseruola. Lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.• **Appena** il latte sarà bollente, spostate la casseruola dal fuoco e incorporate a pioggia il semolino, mescolando per bene con una frusta per evitare la formazione di grumi. Aggiungete il composto di tuorli e zucchero, e lavorate energicamente per renderlo liscio. Rimettete il composto sul fuoco e fate cuocere finché non otterrete una crema della giusta densità.• **Versate** la metà della crema nello stampo, livellate per bene e adagiate sopra le albicocche sciroppate, ben scolate e tagliate a spicchi, disponendole a raggiera. Coprite con la crema di semolino restante, livellate con il dorso di un cucchiaio (o una spatola) inumidito, piegate i bordi della frolla e infornate a 170 °C per circa 30-35 minuti. • **Trascorso** il tempo di cottura, sfornate, lasciate raffreddare e infine sformate. Spolverizzate i bordi con lo zucchero a velo e poi guarnite a piacere con granella di pistacchi, bacche di goji e spicchi di albicocche. Portate in tavola e servite.

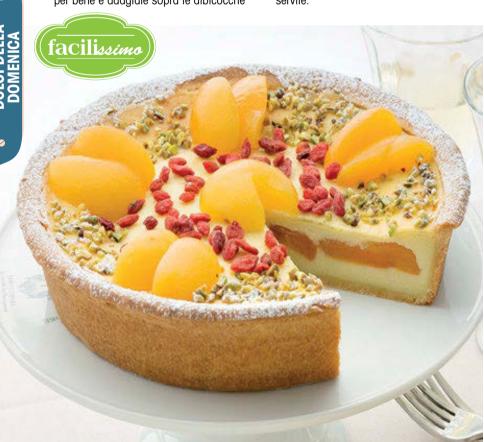
Glassa al cioccolato fondente

In un pentolino fate sciogliere a bagnomaria 300 g di cioccolato fondente. A parte, in un altro pentolino raccogliete 125 g di panna con 25 g di miele di acacia, 75 g di acqua e 75 g di zucchero, mettete sul fuoco e fate sciogliere. Togliete, incorporate il cioccolato fuso e mescolate per bene fino a ottenere una crema lucida e omogenea.

facilissimo

Sacher al cioccolato e arancia

Ingredienti per 4-6 persone
175 g **di cioccolato fondente**
125 g **di burro** • 5 **uova** • 125 g **di farina**
100 g **di zucchero** • 4 g **di lievito in polvere** • **marmellata di arancia**
glassa al cioccolato fondente
cioccolato bianco

Preparazione
• **Con le fruste** elettriche montate il burro fino a ottenere un composto soffice e spumoso; unite il cioccolato fuso freddo e mescolate accuratamente. A parte lavorate i tuorli con metà zucchero e poi incorporateli al composto di burro e cioccolato.• **Aggiungete** la farina, setacciata con il lievito, e infine gli albumi, montati a neve con lo zucchero restante. Versate in una teglia, foderata con carta forno, infornate a 160-170 °C e fate cuocere per circa 45-50 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate, sformate e lasciate raffreddare.• **Tagliate** a metà la torta e farcitela con un leggero strato di marmellata. Ricoprite anche la superficie esterna con un velo di marmellata e trasferite in freezer per mezz'ora. Colate sopra la glassa al cioccolato e lasciate rapprendere in frigorifero. Fate fondere il cioccolato bianco, realizzate sopra la scritta "Love" e mettete nuovamente in frigorifero fino al momento di servire.

Briciole di frolla con cuore di ricotta e amarene

Ingredienti per 4-6 persone
250 g **di farina** • 120 g **di zucchero**
12 g **di lievito per dolci** • 1 **bacca di vaniglia** • 150 g **di burro** • 1 **uovo**
300 g **di ricotta** • 75 g **di zucchero a velo**
1 **albume** • 100 g **di amarene**

vi servono inoltre
zucchero a velo • **amarene** • **burro** • **farina**

Preparazione
• **Per le briciole** di frolla: fate sciogliere il burro in un pentolino, spegnete e fate raffreddare. Raccogliete in una ciotola la farina, lo zucchero, la vaniglia e il lievito. Unite l'uovo e amalgamate per bene con le mani. Versate a filo il burro e impastate ancora: al termine, dovrete ottenere un composto poco compatto e "sbriciolato". • **Imburrate** e infarinate uno stampo da 20-22 cm di diametro. Riempite il fondo con la metà delle briciole di frolla, avendo cura di disporle anche lungo i bordi ed esercitando infine una leggera pressione con il palmo della mano, per compattare appena il composto. • **Passate** al setaccio la ricotta. Unite lo zucchero e l'albume, e mescolate per bene. Raccoglietelo in un sac à poche e distribuitelo all'interno dello stampo. Adagiate sopra le amarene, ben scolate dal loro sciroppo, e coprite la superficie con un altro strato di briciole. Infornate a 170 °C per circa 35 minuti. Sfornate la crostata e lasciatela raffreddare. Una volta ben fredda, sformatela, guarnite con una spolverizzata di zucchero a velo e qualche amarena, e servite.

facile

Pan di spagna con crema e frutta fresca

Ingredienti per 4-6 persone
per il pan di Spagna
160 g **di farina (più altra per lo stampo)**
150 g **di zucchero semolato**
40 g **di fecola di patate** • 5 **uova**
1 **bacca di vaniglia** • **la scorza di** 1 **limone grattugiata** • **burro (per lo stampo)** • **sale**

per la crema chantilly
100 g **di zucchero semolato**
30 g **di fecola di patate** • 6 **tuorli**
3 dl **di panna** • 2 dl **di latte**
la scorza di 1 **limone**

vi servono inoltre
600 g **di frutta mista (tra pesche, albicocche, kiwi, uva e fragole)**
60 g **di zucchero a velo**
il succo di 1 **limone**

Preparazione
• **Per il pan di Spagna**: montate le uova con lo zucchero, la vaniglia e la scorza di limone, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite la farina e la fecola, setacciate insieme, e un pizzico di sale, e amalgamate delicatamente. Versate il composto in una tortiera precedentemente imburrata e infarinata, infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 40 minuti. Sfornate, sformate e lasciate raffreddare. • **Per la crema chantilly**: portate a bollore il latte con la scorza di limone, spegnete, lasciate in infusione per circa 2 ore e poi filtrate. A parte, montate i tuorli con lo zucchero e la fecola; rimettete il latte sul fuoco e, quando avrà raggiunto il bollore, unite il composto montato. Fate addensare, a fuoco dolce, mescolando in continuazione con una frusta. Quindi spegnete, versate la crema in una ciotola e lasciatela raffreddare. • **Montate** la panna, incorporatela delicatamente alla crema e trasferite in frigorifero per circa 1 ora. Per la macedonia: lavate e asciugate la frutta (tenete da parte 2 fragole intere per la decorazione), tagliatela a pezzettini e raccoglieteli in una ciotola con il succo di limone e 50 g di zucchero a velo. Mescolate e tenete da parte. Riprendete il pan di Spagna, tagliatelo a metà e bagnate la base con il succo della macedonia. • **Farcite** con la crema chantilly, distribuite la macedonia e completate con il secondo disco di pan di Spagna. Ponete in frigorifero per circa 1 ora. Al momento di servire, guarnite con le fragole intere e spolverizzate con lo zucchero a velo rimanente.

Torta di noci meringata

Ingredienti per 4-6 persone
150 g **di farina (più quella dello stampo)** • 100 g **di fecola**
120 g **di burro (più quello dello stampo)**
200 g **di zucchero** • 4 **uova**
150 g **di gherigli di noce**
1 **bicchiere di latte**
1 **bustina di lievito per dolci**
1 **bustina di vanillina**
3 **cucchiai di cognac**

Preparazione
• **Lavorate** il burro con 100 g di zucchero e aggiungete, uno alla volta, 3 tuorli e 1 uovo intero. Mescolate, fino a ottenere un composto ben amalgamato. Aggiungete a poco a poco la farina, la fecola, 1/2 bicchiere di latte, la vanillina, il cognac e infine il lievito, sciolto nel latte rimanente. Incorporate metà dei gherigli di noce tritati grossolanamente. Imburrate lo stampo e spolverizzatelo con un pizzico di farina, versate l'impasto e aggiungete i rimanenti gherigli di noce tritati. • **Montate** 2 albumi a neve fermissima con lo zucchero rimanente, versate la meringa ottenuta sopra l'impasto e fate cuocere in forno preriscaldato a 170 °C per circa 30 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, portate in tavola e servite.

Flan parisien

Ingredienti per 4-6 persone
500 ml **di latte** • 325 ml **di panna**
2 **uova** • 2 **tuorli** • 210 g **di zucchero**
85 g **di maizena** • 25 g **di burro**
1 **confezione di pasta brisée**
50 g **di scorze di arancia candita**
50 g **di cioccolato in scaglie**
50 g **di mandorle tostate**

Preparazione
• **In una casseruola** raccogliete il latte e la panna, mettete sul fuoco e portate a bollore. Togliete dal fuoco, coprite e lasciate riposare per circa 15 minuti. Stendete la pasta brisée e rivestitevi uno stampo a cerniera da 20 cm di diametro; bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta, adagiate un disco di carta forno, tagliato a misura, e coprite con i legumi secchi. • **Infornate** a 170 °C e fate cuocere per circa 20 minuti. Levate e lasciate raffreddare. In una ciotola sbattete le uova e i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete la maizena e proseguite a lavorare. Versate a filo il latte e la panna, e proseguite a mescolare. • **Versate** il composto nella casseruola, rimettete sul fuoco e fate cuocere, mescolando in continuazione, fino ad addensamento. Levate e fate intiepidire, quindi unite il burro e incorporate per bene. Versate la crema ottenuta nello stampo e infornate a 170 °C per circa 45 minuti, o comunque fino a doratura. Levate e lasciate raffreddare completamente. Guarnite con le scorze di arancia, il cioccolato in scaglie e le mandorle, tritate, e servite il flan, tagliato a fette.

170°C

Coulis di clementine

Spremete il succo di 6 clementine. Pesate 300 g di succo, inclusa la polpa, e versate in un pentolino con 150 g di zucchero. Mettete sul fuoco e portate a ebollizione, quindi fate cuocere su fiamma dolce per circa 20 minuti, fino a ottenere uno sciroppo.

Torta nuvola allo yogurt con coulis di clementine

180°C

Ingredienti per 4-6 persone
5 **uova** • 60 g **di zucchero** • 3 **cucchiai di miele** • 80 g **di farina** • 500 g **di yogurt bianco intero** • 1 **limone** • **burro**

Preparazione
• **Imburrate** e infarinate uno stampo da soufflé o una pirofila dai bordi alti da 20 cm di diametro. Lavorate i tuorli con lo zucchero e il miele fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete la farina, lo yogurt e la scorza grattugiata del limone, e amalgamate per bene il tutto. • **A parte**, montate gli albumi per renderli soffici e bianchi ma non a neve ferma (dovranno essere semimontati). Incorporateli all'impasto, mescolando delicatamente con una spatola e con movimenti dall'alto verso il basso. • **Versate** l'impasto nello stampo, infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 1 ora o comunque finché la superficie non sarà lievemente dorata. Trascorso il tempo di cottura, spegnete, aprite lo sportello e lasciate raffreddare la torta nel forno spento; durante il raffreddamento, come un soufflé, la torta tenderà a sgonfiarsi. • **Passate** la lama di un coltello lungo i bordi della torta e sollevatela delicatamente con una spatola. Trasferite la torta in un piatto da portata e servite, tagliata a fette e accompagnata con la coulis di clementine.

voluttuose tentazioni

6 golosissime creme, basi celebri della pasticceria per farcire, accompagnare e rendere irresistibili i dolci da forno.

6

Trasformare un semplice plumcake da colazione in un dessert cremoso perfetto per un fine pasto si può! Basta una peccaminosa colata di crema inglese, una farcitura soffice di panna montata e tanta frutta fresca colorata che… voilà! Il dessert è pronto!

Che cos'è

È una crema cotta. Come il suo stesso nome ci fa intuire, è molto usata in pasticceria, tanto da essere riconosciuta come la crema "pasticciera" per eccellenza. Può essere aromatizzata con limone, vaniglia o altri aromi a seconda del dolce che si intende confezionare.

Crema chantilly ▽

Ingredienti
250 ml **di panna fresca** • 50 g **di zucchero a velo** • 1 **bacca di vaniglia**

Preparazione
• **Con un coltellino** ben affilato, incidete la bacca di vaniglia per tutta la sua lunghezza, prelevate i semini e uniteli alla panna fresca ben fredda. Con le fruste elettriche iniziate a montare la panna. • **Aggiungete** gradualmente lo zucchero a velo e proseguite a montare fino a ottenere una crema gonfia, soffice e spumosa.

Ottima per...

Riempire i bignè! Comprate dei bignè pronti all'uso, riempiteli con la chantilly e decorateli con cioccolato fuso e granella di nocciole!

Crema pasticcera △

Ingredienti
1 l **di latte** • 300 g **di zucchero**
1 **limone** • 8 **tuorli** • 120 g **di farina**
sale

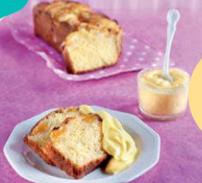
Preparazione
• **In una casseruola** portate a bollore il latte con 150 g di zucchero, una scorza di limone e un pizzico di sale; a parte lavorate i tuorli con lo zucchero restante e la farina. Unite lentamente il latte caldo, filtrato, al composto di tuorli e zucchero, e mescolate accuratamente. • **Rimettete** il composto nella casseruola, trasferite sul fuoco e fate cuocere, mescolando in continuazione, fino a ottenere la giusta consistenza. Versate la crema in una ciotola, coprite con un foglio di pellicola trasparente, messo a contatto, e fate raffreddare.

Che cos'è

È una crema cruda, leggera e facile da preparare. Si compone solo di panna montata e zucchero. Mescolata ad altre creme, serve a renderle più delicate. In Italia, con il termine chantilly si intende comunemente la crema pasticciera mescolata alla panna, che in pasticceria si chiama crema diplomatica.

Ottima per...

Le crostate di frutta! Comprate o preparate un guscio di frolla già cotto, riempitelo con la crema fredda e decorate con frutta fresca di stagione!

Crema inglese △

Che cos'è

Crema cotta molto fine e delicata. In genere, viene servita fredda per accompagnare dolci secchi. È anche molto usata in gelateria, per la produzione di gelato alla crema e alla vaniglia (in questo caso, con l'aggiunta di vaniglia). Unita a gelatinizzante e panna, viene utilizzata per il confezionamento di bavaresi. È fondamentale che il tuorlo non arrivi ad ebollizione, altrimenti coagula.

Ingredienti
1 l **di latte** • 200 g **di zucchero** • 1 **limone**
7 **tuorli** • **sale**

Preparazione
• **In una casseruola** portate a bollore il latte con 100 g di zucchero, una scorza di limone (oppure, a piacere, altro aroma come vaniglia, caffè, caramello…) e un pizzico di sale; a parte lavorate i tuorli con lo zucchero restante. Unite lentamente il latte caldo, filtrato, al composto di tuorli e zucchero, e mescolate accuratamente.
• **Rimettete** il composto nella casseruola, trasferite sul fuoco e fate cuocere a fuoco lento, mescolando in continuazione e facendo attenzione a non far alzare il bollore, fino a ottenere la giusta consistenza. Versate la crema in una ciotola, filtrandola attraverso un colino a maglie fitte; coprite con un foglio di pellicola trasparente, messo a contatto, e fate raffreddare.

Ottima per…

accompagnare ciambelloni e plumcake! Comprate o preparate un plumcake alla frutta, affettatelo e servitelo con una colata di crema inglese!

Crema al burro ▽

Ingredienti
200 g **di burro freschissimo**
200 g **di zucchero** • 5 **tuorli**
1 **albume**

Preparazione
• **In una ciotola** lavorate il burro, leggermente ammorbidito, con lo zucchero fino a ottenere un composto omogeneo e soffice. Unite i tuorli, uno alla volta, e amalgamate accuratamente. • **Montate** a neve ben ferma l'albume e incorporatelo delicatamente al composto, mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto.

Ottima per…

decorare torte e cupcake! Comprate o preparate delle tortine, ricopritele con la crema al burro e terminatele con confettini e formine di zucchero!

Che cos'è

È una crema cruda usata per la farcitura di masse montate (pan di Spagna, plumcake), frolle, sablé, sfoglie e molte altre (tranne i lievitati).

Che cos'è

Crema cruda che può essere addolcita anche con zucchero semolato o in sciroppo. Resa soffice per incorporamento d'aria, tramite una frusta, una pompa o una ventola. Può essere aromatizzata e colorata in vari modi.

Crema zabaione ▽

Ingredienti
8 **tuorli** • 160 g **di zucchero**
marsala secco

Preparazione
• **In una casseruola** di rame o di acciaio, con il fondo pesante, montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere una crema bianca e spumosa; unite lentamente otto cucchiai di marsala secco e lavorate ancora. Trasferite la casseruola su fuoco dolce e fate cuocere a bagnomaria. • **Lavorate** senza interruzione il composto con una frusta, facendo attenzione che non arrivi al bollore; appena il composto diventa soffice e vellutato, levate dal fuoco, versate in una ciotola e fate intiepidire mescolando di tanto in tanto.

Ottima per...

accompagnare biscotti e cialde da forno! Comprate o preparate le lingue di gatto e servitele insieme a delle piccole coppe di zabaione in cui tuffarle!

Panna montata △

Ingredienti
panna fresca liquida • **zucchero a velo**

Preparazione
• **Prima di iniziare**, trasferite la panna, la ciotola e le fruste dello sbattitore in frigorifero per almeno un'ora. Quando saranno ben freddi, versate la panna fresca nella ciotola e iniziate a montare con le fruste. Quando avrete ottenuto la consistenza desiderata, zuccherate a piacere la panna aggiungendo, con l'aiuto di un setaccio, lo zucchero a velo e incorporandolo alla panna con una spatola.

Che cos'è

Crema cotta, densa e aromatica. Può essere servita da sola, con frutta fresca, panna montata e biscotti secchi. Utilizzata in pasticceria, come farcitura o guarnizione di dolci, caramelle, cioccolatini, praline, ecc.

Ottima per...

Decorare e farcire la sfoglia! Comprate o preparate dei fogli di sfoglia croccanti e zuccherati e farciteli a strati con panna e frutta fresca a pezzi!

piaceri da sorseggiare

Tutto ciò che c'è da sapere su come servire e gustare al meglio caffè, tè e cioccolata calda.

Abitudine irrinunciabile per gli italiani, il caffè è un must dopo il pranzo, ma è anche un'occasione di invito a diverse ore del giorno.

Caffè corretto

Per molti, un autentico culto. Le varianti più alcoliche sono consigliabili alla sera. Grappa: la più comune. Riscaldandosi esalta gusto e aroma propri. Alternative: cognac, brandy, rum, crema di whisky. Resentin: si versa la grappa dopo aver finito il caffè, "risciacquando" la tazzina. Lacrima di Sambuca: il gusto dolce e deciso dell'anice si sposa con l'aroma del caffè.

Consigli utili: caffè avanzato

Conservatelo in recipienti di vetro o ceramica che non ne condizionano il sapore. Scaldatelo all'occorrenza a bagnomaria o a fuoco minimo su piastra elettrica. **Lavaggio della caffettiera:** Sciacquatela con acqua corrente rigorosamente senza detergenti, aiutandovi con una spazzolina. **Caffettiere nuove o in disuso**: fate un primo caffè lungo da eliminare e procedete come di consueto.

Il "galateo del caffè" in due regole:

1. Fate accomodare gli ospiti sul divano e preparate un tavolino con tutto l'occorrente, ovvero, un servizio di porcellana elegante e di ottima fattura.
2. Disponete sempre tazzine da caffè con piattino, caffettiera, zuccheriera, lattiera (per chi vuole il "macchiato") e piattini da dolce e, possibilmente, unite i cucchiaini appositi da moka, più piccoli di quelli per il tè.

Cenni di BON TON

Tazzina: preriscaldata, riempita per 2/3 e portata all'ospite. Si avvicina alle labbra con la mano destra, con il piattino nella sinistra.

Zucchero: chiedete se e quanto. Mescolate muovendo il cucchiaino delicatamente dall'alto in basso, senza girare.

D'obbligo: biscottini o altra piccola pasticceria.

Facoltativi: panna montata; scagliette di cioccolato fondente grattugiato; golosi cucchiaini di cioccolato da sciogliere nella tazzina.

Sana e vecchia abitudine tutta inglese, oggi la pausa tè è diventata costume internazionale e... cool, adottata anche dal molte celebrities.

Come si prepara

Acqua: poco calcarea. **Teiera:** va scaldata prima, con un po' di acqua calda, oppure a bagnomaria con acqua bollente. **Quantità:** varia in base al tipo. Di regola, circa un cucchiaino a tazza, più uno per la teiera. **Foglie:** libere nella teiera, oppure in un filtro a contenitore (in acciaio, argento, porcellana, stoffa, carta) abbastanza grande da far espandere le foglie a contatto con l'acqua. **Tempo di infusione:** varia da tè a tè. In generale, foglie più grandi richiedono più minuti. Chiudere con il coperchio durante l'infusione.

Tea time

Secondo i maestri british, le occasioni principali per bere il tè sono: il breakfast tea (la mattina, con colazione dolce o salata), l'afternoon tea (intorno alle cinque, con dolci e pasticcini) e l'high tea (come cena in tardo pomeriggio, con cibi sostanziosi, soprattutto salati) e, se alcune regole di bon ton è sempre bene osservarle, le scelte di stile sono libere.

Come si serve

Su un tavolino o un carrello: tazze, teiera, lattiera, zuccheriera, piattini, posate. Un piattino con le fettine di limone, sempre con una forchettina o una pinza per servirle. Piatti da portata con i cibi. **Tovaglioli:** se di carta, che sia molto raffinata o ecosostenibile. **Sul tavolo da pranzo:** ogni posto con piatto centrale, forchettina a destra, cucchiaino in alto, tovagliolo a sinistra, tazza da tè col piattino in alto a destra. Tutto il resto al centro del tavolo. **Tazza:** riempita per 2/3. La fettina di limone può essere messa prima, latte e zucchero si aggiungono rigorosamente dopo. **Dolcetti:** offerti dal vassoio, ognuno si serve da solo. **Torta:** da tagliare davanti agli ospiti. **Zucchero:** mescolare, come per il caffè, muovendo il cucchiaino dall'alto al basso. **Vietato:** inzuppare i biscotti nel tè, o mangiare la fetta di limone.

*Una bella **cioccolata** calda trasforma un pomeriggio di freddo in una festa golosa. L'importante è servirla nelle tazze giuste, che di norma sono di forma alta e slanciata e munite di coperchio, in modo da condurre intatti, al gusto e all'olfatto, l'aroma e il calore della bevanda.*

Il tocco in più

Panna montata, un classico. In tazza, come "top", con fastigio di riccioli di cioccolato fondente, oppure come "base", sulla quale versare la bevanda. **Cannella**, zenzero o peperoncino, per un gusto più speziato. **Vaniglia**: una stecca in cottura, da levare prima di servire. In aggiunta, una goccia di marsala. **Amaretto di Saronno**: una goccia e poi panna montata; amaretti sbriciolati a guarnire. **Meringhe** sbriciolate nella tazza. **Scorze** di arance e mandarino in cottura, da levare prima di servire. **Menta**: foglie fresche in cottura, da levare prima di servire. **Caffè** e **rum** a fine cottura.

Diversi gusti di cioccolata

Impiegando qualità diverse di cioccolato in questa golosa bevanda si ottengono risultati completamente diversi. Le varietà di cioccolato sono classificate in base alle percentuali degli ingredienti, in primis il cacao.

Bianco: 20-30% di burro di cacao, latte e zucchero. Color avorio, profumo con note di latte, vaniglia e burro, dolcezza marcata. Molto sensibile al calore.

Al latte: 25-30% di cacao. Marrone chiaro, gusto morbido e dolce. Si consuma principalmente in tavolette. Molto sensibile al calore.

Mi-doux: 38% di cacao. Marrone, aroma dolce con una nota amara poco intensa. Fondente: 45-50% di cacao. Marrone scuro, profumo intenso e persistente, gusto amaro abbastanza spiccato. Oltre che in tavolette, è adatto per torte e dessert.

Extra-fondente: 60% di cacao. Marrone scuro, profumo fragrante e intenso, gusto pieno e amaro. Fonde lentamente.

Amarissimo: dal 70% in su di cacao. Scuro, tendente al nero, privo di zucchero o altri aromi. Profumo intenso e aromatico, sapore molto amaro e forte.

La tavola della merenda

Tazze, tazzine e alzate di ogni forma per servire tè, cioccolata e caffè con un tocco di colore.

*

Decorativi e divertenti i filtri con tortine e teiere, perfetti da portare in tavola insieme alle tazze con coperchio. Di **Villa d'Este Home**.

Porta bustina del tè di **Le Creuset**. In gres smaltato.

Raffinata e colorata l'alzata con campana della linea **Tiffany di Guzzini**. Diponibile in tante varianti colore.

Il set di **Maiuguali** si compone di mug con fumetto in lavagna, cucchiaini in porcellana e sotto tazza in bambù. Perfetto per la cioccolata calda.

Tazzina da caffè con piattino della linea Delicate Roses e Set lattiera e zuccheriera della linea Peacock e Mug della linea Peacock. Tutto di **Easylife**

Coloratissime e giovani, sono le tazzine da caffè Pop Art di di **Villa D'Este Home Tivoli**.

torte in tazza!
3
3 idee velocissime per realizzare irresistibili golosità monoporzione da cuocere per pochi secondi in microonde.
Curiosità
La parola "mugcake" vuol dire letteralmente "torta in tazza". Con questo termine ci si riferisce a un dessert veloce monoporzione di origine americana che viene cotto all'interno di un "mug", ovvero una tazza capiente in cui generalmente si serve la cioccolata calda.
TORTE IN TAZZA!

Nel forno tradizionale

Se non avete il microonde, potete cuocere le mugcake nel comune forno di casa per 10 minuti a 200° purché usiate tazze in ceramica adatta alla cottura!

super facile

Mugcake ai cachi e ricotta

Ingredienti
30 g **di burro** • 1 **uovo** • 2 **cucchiai di zucchero** • 1 **cucchiaio di zucchero vanigliato** • 2 **cucchiai di ricotta setacciata e scolata del siero** • 5 **cucchiai di farina**
1/2 **cucchiaino di lievito chimico**
2-3 **cucchiai di purea di cachi**

per la purea di cachi
1 cachi • **succo di limone** • **rum**

Preparazione
• **Preparate** la purea di cachi. Sbucciate il cachi e frullatelo con il succo di 1 limone e una spruzzata di rum. Coprite e mettete in frigorifero. • **Fate fondere** il burro a fuoco lento in una casseruola. Levate dal fuoco e lasciate raffreddare. Sgusciate l'uovo in una ciotola e sbattetelo con una frusta. Sempre sbattendo, incorporate in successione lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la ricotta, la farina, il lievito chimico e il burro fuso.
• **Unite** la purea di cachi e mescolate. Versate il composto in una tazza (mug), mettete in forno a microonde a 800 watts e fate cuocere per 1 minuto e 30-40 secondi. Levate, lasciate riposare per 1 minuto e servite.

Mugcake al cioccolato e peperoncino

Ingredienti
30 g **di burro** • 1 **uovo** • 4 **cucchiai di zucchero** • 1 **cucchiaio di zucchero a velo** • 2 **cucchiai di panna fresca**
2 **cucchiai di cacao in polvere** • 6 **cucchiai di farina** • 1/2 **cucchiaino di lievito chimico** • 1 **pizzico di peperoncino**
2 **quadratini di cioccolato fondente**

Preparazione
• **Fate fondere** il burro a fuoco lento in una casseruola. Levate dal fuoco e lasciate raffreddare. Sgusciate l'uovo in una ciotola e sbattetelo con una frusta. Sempre sbattendo, incorporate in successione lo zucchero, lo zucchero a velo, la panna, il cacao, la farina e il lievito chimico. Aggiungete un pizzico di peperoncino e per ultimo il burro fuso, senza mescolare troppo.• **Versate** il composto in una tazza (mug) e sistemate al centro del composto i quadratini di cioccolato. Mettete in forno a microonde a 800 watts e fate cuocere per 1 minuto e 30-40 secondi. Levate, lasciate riposare per 1 minuto e servite.

Mugcake alla zucca e amaretti

Ingredienti
30 g **di burro** • 1 **uovo** • 3 **cucchiai di zucchero** • 1/2 **cucchiaio di zucchero a velo** • 1 **cucchiaio di panna fresca**
6 **cucchiai di farina** • 1/2 **cucchiaino di lievito chimico** • 1 **pizzico di cannella**
2-3 **amaretti (non quelli morbidi)**
2-3 **cucchiai di purea di zucca**

Preparazione
• **Fate fondere** il burro a fuoco lento in una casseruola. Levate dal fuoco e lasciate raffreddare. Sgusciate l'uovo in una ciotola e sbattetelo con una frusta. Sempre sbattendo, incorporate in successione lo zucchero, lo zucchero a velo, la panna, la purea di zucca, la farina e il lievito chimico. Profumate con la cannella, e unite il burro fuso, senza mescolare troppo.• **Aggiungete** gli amaretti, sbriciolati grossolanamente, e mescolate. Versate il composto in una tazza (mug), mettete in forno a microonde a 800 watts e fate cuocere per 1 minuto e 30-40 secondi. Levate, lasciate riposare per 1 minuto e servite.

Castagne golose

2

2 dolci semplicissimi, morbidi e irresistibili in cui le castagne, simbolo d'autunno, sono protagoniste indiscusse.

Cheesecake di castagne e cioccolato

Ingredienti per 6 persone
200 g **di castagne precotte** • 300 g **di ricotta** • 200 g **di cioccolato fondente**
3 **uova** • 250 g **di yogurt**
100 g **di zucchero** • 150 g **di biscotti secchi al cioccolato** • 80 g **di burro fuso**
8 **marrons glacés** • 1 **bicchiere di sherry**

Preparazione
• **Spezzettate** i biscotti e frullateli al mixer. Raccoglieteli in una ciotola, unite il burro fuso e lo sherry, e lavorate per ottenere un impasto "bricioloso". • **Rivestite** il fondo di uno stampo a cerniera (da 22 cm di diametro) con un foglio di carta forno, tagliato a misura. Distribuite l'impasto, livellatelo e premetelo per compattarlo. Infornate a 180 °C per una decina di minuti. Levate e fate intiepidire. • **Raccogliete** la ricotta nel bicchiere del mixer. Unite le castagne, le uova, lo yogurt e lo zucchero, e frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea. • **Versate** la crema sulla base di biscotto ormai tiepida e infornate a 160 °C per altri 45 minuti. Levate e fate raffreddare. Al termine trasferitela in frigo per almeno 1 ora. • **Fate** fondere il cioccolato a bagnomaria. Tuffate i marrons glacés nel cioccolato fuso, disponeteli su un foglio di carta forno e lasciateli asciugare. Al momento di servire, sformate la cheesecake dallo stampo, tagliatela a quadrotti e guarnite ogni quadrotto con 1 marron glacé.

super facile

Torta di castagne all'emiliana

Ingredienti per 6 persone
800 g **di castagne già sbucciate e lessate**
1/2 l **di latte** • 230 g **di zucchero**
4 **tuorli** • 1 **bacca di vaniglia**
1 **cucchiaio di maizena** • 1 **cucchiaio di cacao** • 30 g **di gocce di cioccolato**
100 g **di ricotta burro e farina (per lo stampo)**

Preparazione
• **Passate** le castagne già lessate al passaverdura e raccogliete la purea ottenuta in una ciotola. Montate i tuorli con lo zucchero, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. • **Uniteli** alla purea di castagne e mescolate con un cucchiaio di legno. Unite tutti gli altri ingredienti e amalgamate ancora. Imburrate e infarinate uno stampo e versate il composto. • **Infornate** a 180 °C e fate cuocere per 35 minuti circa. Trascorso il tempo, sfornate e lasciate raffreddare.

Cosa vi serve

1 **zucca ornamentale, preferibilmente color panna** • 6 **o più candele tipo lumini** 1 **coltellino affilato** • **rafia**

Come si realizza in 3 mosse
• **Poggiate** i lumini sulla superficie della zucca e con una matita tracciatene i contorni. • **Con un coltellino** incidete la zucca in prossimità del disegno dei lumini e scavate in modo da ricavarne la sagoma. • **Incastrate** i lumini, ognuno al suo posto, avendo cura di far fuoriuscire un bordino per legarci intorno un fiocchetto di rafia.

Viva la ZUCCA!

Una suggestiva idea decor di semplicissima esecuzione per rendere magica la vostra tavola e insieme, una torta soffice e raffinata per tutti i golosi. Sempre zucca è!

Tortina soffice al Frascati e zucca

Ingredienti per 4 persone
2 **uova** • 90 g **di zucchero**
1/2 **cucchiaino di cannella in polvere**
75 g **di burro fuso a temperatura ambiente**
1 **cucchiaio di miele** • 160 g **di farina 00**
1/2 **bustina di lievito per dolci**
60 g **di zucca già mondata e grattugiata**
250 ml **di vino bianco Frascati**
30 g **di gocce di cioccolato fondente**

Preparazione
• **Con una frusta** a mano lavorate le uova con lo zucchero e la cannella, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Versate il vino in un padellino, mettete sul fuoco e fate ridurre della metà (circa 125 ml). Una volta ridotto, levate e lasciate raffreddare. • **Unite** il burro fuso e poi il miele, incorporandoli gradualmente e delicatamente al composto di uova. A parte setacciate la farina con il lievito. Incorporateli al composto di uova, mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare la massa.
• **A parte setacciate** la farina con il lievito. Incorporateli al composto di uova, mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare la massa.

gli STEP
Tortina soffice in 3 mosse

1

2

3

C'è ZUCCA E ZUCCA

La zucca gialla da intagliare per realizzare un grottesco volto illuminato da una candela è ormai simbolo consolidato e riconosciuto di Halloween. Ma esistono molti altri tipi di zucca con colori variegati da utilizzare al puro scopo ornamentale; spesso hanno forme talmente stravaganti da essere di per sé decorative. Vi basterà collocarle in un cesto di vimini posizionato su un tavolino, oppure sul cornicione del caminetto, oppure ancora ai piedi di un vaso di piante per avere un angolo autunnale gradevole e suggestivo.

Piccola guida alle varietà più comuni di zucca

Zucca mantovana: una delle varietà più note e pregiate. Tipica del nord Italia ha una forma leggermente schiacciata, buccia dura, verde e poco liscia, la polpa è compatta e pastosa con un colore arancio acceso.

Zucca di Chioggia: altra eccellenza tutta italiana, è una zucca tardiva, dalla polpa gialla e caratterizzata da una scorza dura e ruvida sui toni del verde.

Zucca a polpa rossa o Moscata di Provenza: originaria del sud-America ma diventata famosa in Francia, conosciuta per la sua forma tipica tondeggiante con la buccia che vira dal verde all'arancione e una polpa color arancio intenso.

Zucca legenaria longissima o zucca serpente: tipica della Sicilia questa zucca è caratterizzata da una forma allungata e stretta con una buccia (nei frutti più giovani) sottile e liscia leggermente vellutata.

Zucca spinosa o centenaria: dalle piccole dimensioni, tipica del periodo invernale e caratterizzata da una buccia completamente ricoperta di piccoli "aculei" spinosi, che, anche se non particolarmente duri, la rendono impossibile da mangiare.

Aspettando l'Avvento

Il periodo dell'avvento è fatto di piccoli piaceri da condividere: decorare la casa con idee fai da te, gustare golose cioccolate in tazza e preparare i primi pacchetti regalo, le strenne, gli addobbi... Divertendosi con i bambini, i pomeriggi d'inverno passeranno veloci tra un biscotto e l'altro!

a cura di Pia Stisi

Cioccolata in tazza

Spezzettate 100 g di cioccolato fondente e fatelo fondere a bagnomaria con un goccio di panna liquida. In un altro pentolino, mettete 500 ml di latte intero e aggiungeteci 40 g di cacao amaro in polvere, setacciato, e 40 g di zucchero a velo. Mescolate perché non si formino grumi e portate a bollore, dolcemente. Aggiungete quindi il cioccolato fuso, spegnete subito il fuoco e servite!

Frolla bianca

Ingredienti
4 **tuorli** • 560 g **di farina tipo "00"**
200 g **di zucchero a velo** • 400 g **di burro**
1 cucchiaino **di estratto di vaniglia**

Preparazione
• **In una ciotola** lavorate il burro a dadini e la farina setacciata, aggiungete lo zucchero, i tuorli e l'estratto di vaniglia e impastate finché il composto non risulterà omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigo per 1 ora. Tirate la frolla allo spessore di circa 1 cm e ritagliate i biscotti con l'aiuto delle formine.

Tescoma

Frolla nera

Ingredienti
500 g **di farina 00** • 4 **tuorli**
400 g **di burro** • 230 g **di zucchero a velo**
50 g **di cacao amaro in polvere**

Preparazione
• **Lavorate** il burro freddo con la farina, il cacao in polvere e lo zucchero a velo fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungete i tuorli e lavorate poco, in modo da non riscaldare il burro. Quando l'impasto risulterà liscio e omogeneo, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigo per almeno mezz'ora.

Ghiaccia fatta in casa

Montate a neve **100 g di albumi d'uovo**, insieme a **qualche goccia di succo di limone**, aggiungendo poco alla volta **600 g di zucchero a velo**. Appena il composto risulterà liscio e lucido, trasferite la ghiaccia nel sac à poche per utilizzarla.

Idea decoro...

Date delle forme tipicamente natalizie ai vostri biscotti e decorateli con ghiaccia e perline. Potete usarli per addobbare l'albero di Natale o il presepe!

Creativo

Biscotti anice e datteri

Ingredienti
400 g **di farina 00** • 2 **uova**
200 g **di burro** • 200 g **di datteri snocciolati** • 1/2 bustina **di lievito per dolci** • 1 pizzico **di sale** • **semi di anice macinati** • **mandorle già sgusciate**

Preparazione
• **Mettete** i datteri in ammollo in acqua fredda per almeno un'ora. In un robot da cucina raccogliete i datteri e tritateli fino a ridurli in poltiglia. Miscelate la farina con il lievito, il sale e i semi di anice, e trasferiteli in una planetaria. Unite il burro e mescolate velocemente con la foglia fino a ottenere un composto sabbioso. • **In un'altra** ciotola lavorate le uova con i datteri. Uniteli al composto sabbioso e amalgamate velocemente. Formate una palla, coprite con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno mezz'ora. • **Trascorso** il tempo di riposo, formate tante palline; date ai biscotti la forma del dattero e inserite al centro una mandorla intera. Disponete i biscotti in una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 180 °C per 5 minuti; abbassate a 145 °C e proseguite la cottura per altri 20 minuti. Levate, lasciate raffreddare e infine servite.

Le spezie

Cannella: dal profumo intenso, dona a qualsiasi dolce un tocco speciale. è ricca di proprietà nutritive e secondo la medicina orientale ha un potere rilassante.

Scorza di arancia: pur non trattandosi di una vera e propria spezia, la scorza grattugiata dell'arancia è perfetta per aromatizzare le preparazioni dolci. Col calore sprigiona tutti i suoi inebrianti oli essenziali.

Zenzero: radice dalle mille proprietà curative, è leggermente piccante e il suo profumo ricorda gli agrumi. Si può trovare in polvere o anche usare fresco.

Anice stellato: questa spezia fortemente aromatica va usata infusa in liquidi e mai spezzettata. La sua forma a stella la rende perfetta anche per decorazioni fai da te nel periodo che anticipa il Natale!

Sapore d'altri tempi

Una variante del tradizionale panpepato in versione di profumatissimi biscotti.

Tradizionale

Biscotti speziali

Ingredienti per 4 persone

150 g **di burro morbido** • 100 g **di zucchero di canna** • 15 g **di miele** • 60 g **di uova** • 200 g **di farina 00** • 3 g **di lievito** • 2 g **di sale** • 20 g **di frutta candita a cubetti** • 150 g **di frutta secca mista (mandorle, nocciole e arachidi)** • **cannella** • **noce moscata** • **pepe**

Preparazione

• **Lavorate** il burro con zucchero e miele
In una planetaria raccogliete il burro morbido e iniziate a montare con una frusta. Unite lo zucchero e il miele, e proseguite a lavorare fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. • **Sbattete** le uova, versatele a filo nel composto e montate ancora.
• **Appena** il composto sarà ben montato, aggiungete le spezie, la frutta secca e quella candita e il sale, e amalgamate delicatamente. Versate a pioggia la farina, setacciata con il lievito, e lavorate velocemente. Formate un rotolo di 3-4 cm di diametro, avvolgetelo con pellicola trasparente e lasciatelo riposare per almeno 10 minuti in frigorifero. • **Trascorso** il tempo di riposo, tagliate il rotolo a fette di circa 1 cm di spessore; disponetele in una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 160 °C per 10 minuti. Abbassate la temperatura a 130 °C e proseguite la cottura per altri 8 minuti, quindi sfornate e servite.

gli STEP
Biscotti speziati in 3 mosse

Biscotti “essenza rossumata”

Ingredienti
375 ml **di vino rosso** • 100 g **di tuorli**
150 g **di albumi** • 400 g **di zucchero**
40 g **di farina 00**

Preparazione
• **Versate** il vino in una casseruola, mettete sul fuoco e fate cuocere su fiamma dolce finché il vino non si sarà ridotto di circa la metà. In una planetaria raccogliete i tuorli e lavorateli con una frusta. • **Nel frattempo** in un pentolino raccogliete il vino ridotto e lo zucchero, mettete sul fuoco e portate a ebollizione fino a raggiungere una temperatura di circa 121°C. Una volta pronto, versatelo a filo nei tuorli e proseguite a lavorare fino a raffreddamento del composto. • **A parte montate** gli albumi a neve ben ferma e incorporateli al composto. Raccogliete due mestoli di composto in un sac à poche e tenete da parte. Unite la farina al composto rimanente e amalgamate con movimenti delicati dal basso verso l’alto. Raccoglietelo in un altro sac à poche. • **Rivestite** una teglia con un foglio di carta forno e realizzate tanti dischetti di circa 3 cm di diametro con il composto a cui è stata aggiunta la farina; fate un piccolo dischetto centrale con il composto senza farina. • **Infornate** i biscotti ottenuti a 180 °C per circa 3 minuti, quindi abbassate la temperatura a 135 °C e proseguite la cottura per altri 15 minuti. Abbassate a 100 °C e fate cuocere per altri 15 minuti, quindi levate e servite.

Maiuguali

Chic

Sapore sorprendente
Base zabaione, con aggiunta di farina e vino rosso: aroma inaspettato!

Gli stili della cioccolata in tazza

Oltre la versione tradizionale che conosciamo bene esistono diverse varianti e modi di personalizzare e consumare la cioccolata calda. Eccone alcuni:

Alla torinese: aggiungete qualche cucchiaino di pasta di nocciola durante la preparazione e otterrete una bevanda golosissima che ricorda il sapore del gianduiotto.

Alla viennese: mescolate un rosso d'uovo con lo zucchero e il cacao durante la preparazione della cioccolata in tazza, ultimate con della panna montata e godrete di un'irresistibile golosità invernale.

All'americana con i marshmallow: distribuite sulla superficie bollente della vostra cioccolata in tazza dei soffici marshmallow e si formerà uno strato cremoso e soffice, una vera coccola!

Anni '80: se siete amanti della banana split, aggiungete alla cioccolata calda già pronta 1 banana frullata ogni 4 persone, mescolate e servite.

British: per una versione estremamente aromatica e raffinata, lasciate in infusione qualche foglia di tè nel latte bollente prima della preparazione e poi procedete come da ricetta.

Indice alfabetico

a-c

Amor polenta 22
Anzac 62
Apple pie 64
Banana bread 64
Biscotti anice e datteri 118
Biscotti alla doppia panna 19
Biscotti cannella e cacao 52
Biscotti cioccolato e arancia 78
Biscotti "essenza rossumata" 120
Biscotti panna e cacao 20
Biscotti ripieni all'arancia 52
Biscotti "S" al cioccolato 78
Biscotti speziati 119
Bocconcini al cioccolato 68
Bottoni farciti 68
Briciole di frolla con cuore di ricotta e amarene 93
Brownie al caramello salato 61
Brutti ma buoni al pistacchio 49
Cake alla ricotta variegato alla confettura di lamponi 25
Cake allo yogurt, mele e amaretti 33
Cantucci 86
Cantucci alle mandorle 56
Carrot cake 59
Cheesecake di castagne e cioccolato 109
Chiffon cake al cioccolato con glassa al caramello salato 63
Chiffon cake alle pere con glassa ai cachi e pere al rum 50
Ciambelline al cocco 51
Ciambellone all'olio di oliva 51
Ciambellone di patate dolci e cioccolato 45
Ciambellone menta e cioccolato 89
Ciambellone variegato bicolore 20
Cioccolata in tazza 115
Cookies cioccolato e arachidi 59
Cookies doppio cioccolato 62
Cornucopie con crema chantilly e croccante di frutta secca 43
Coulis di clementine 95
Crema al burro 98
Crema chantilly 97
Crema inglese 98
Crema pasticcera 97
Crema zabaione 99
Crostata ace 15
Crostata al cioccolato e pistacchio 12
Crostata alle uova sode con confettura di ciliegie 16
Crostata al limone e semi di papavero 13
Crostata chiusa di ricotta e gianduia 47
Crostata cioccolosa 11
Crostata con crema di semolino e albicocche 92
Crostata di castagne e fichi 57
Crostata di frutta mista 11
Crostata di frutta secca 12
Crostata di mele e mandorle 15
Crostata di pere, cioccolato e noci 76
Crostata floreale al kiwi 14
Crostata in gabbia alle pesche e amaretti 41
Crostatine con rosa di mele e confettura di pesche 36
Crucchi 69
Cupcakes stellati 75

d-q

Danelline 56
Delizia al cioccolato e ricotta 49
Dolci sorprese 30
Fagottini alla confettura di prugne e noci 42
Fiorellini glassati 23
Flan parisien 95
French toast 71
Frolla bianca 116
Frolla nera 117
Frollini profumati agli agrumi 46
Frosting 59
Ganache fondente 60
Ghiaccia 117
Glassa al caramello salato 63
Glassa al cioccolato fondente 92
Grissoni di pain brioche al cioccolato . . 29
Lemon curd 60
Madeleines al caffè e mele 38
Marmellata di arance 16
Mi frolla in testa 56
Minicake al cocco 24
Minicake all'ananas e cioccolato bianco 90
Muffin al cioccolato 79
Muffin al tè verde 45
Mugcake ai cachi e ricotta 107
Mugcake al cioccolato e peperoncino . . 107
Mugcake alla zucca e amaretti 107
Occhi di bue 46
Pain brioche 27
Pain brioche al caffè 27
Pain brioche al centrifugato di mela . . . 28
Pain brioche alle ciliegie disidratate . . . 28
Pan di spagna con crema e frutta fresca 93
Pane fritto 71
Panna montata 99
Pasta frolla alle mandorle 13
Plumcake al cioccolato e castagne con coulis di cachi 81
Plumcake banane e cioccolato 23
Plumcake di pane alla ricotta, pere e origano 72
Plumcake marmorizzato con cioccolato e mandorle 77
Plumcake noci e miele 19

Plumcake ricotta e cioccolato 75
Pudding di pane 71
Quadri al cioccolato con salsa ai frutti di bosco 48

r-z

Ricciarelli 86
Rotelle al cioccolato 90
Rotolo all'uva bianca e nera 42
Sacher al cioccolato e arancia 92
Salsa ai frutti di bosco 48
Sbrisolona alle mele 36
Scones 60
Scorze di arancia candite 78
Sharlotka torta di mele russa 34
Shortbread 62
Tarte aux chocolat 81
Tartellette di sfoglia con mele e pinoli . . 43
Torta al cioccolato e mandarino 78
Torta al cuore di caffè e cioccolato 24
Torta caprese (Vesuvio Bakery) 57
Torta caprese 83
Torta della nonna 83
Torta di carote con glassa al limone . . . 67
Torta di castagne all'emiliana 109
Torta di castagne e pere 89
Torta di cioccolato con mele 80
Torta di mele 37
Torta di mele all'acqua 35
Torta di mele della nonna 33
Torta di mele e cioccolato 33
Torta di mele senza burro 33
Torta di mele, uvetta e passito 34
Torta di noci meringata 94
Torta di pane al cacao con uvetta e pinoli 72
Torta di pane con ricotta, mele e fichi . . 71
Torta di pane integrale con albicocche secche e semi di finocchio 71
Torta di rose con mele e uva passa al passito 31
Torta Guinnes al cioccolato 61
Torta monferrina 84
Torta nera al caffè 76
Torta nuvola allo yogurt con coulis di clementine 95
Torta paradiso 85
Torta pere e cioccolato 91
Torta rustica di mele e ricotta 38
Tortina soffice al Frascati e zucca 111
Tortine alle carote 21
Tortine di grano saraceno con confettura ai frutti di bosco 69
Tortino alla fragola 57
Treccia ripiena di ricotta e albicocche . . 27
Tronchetto croccante 67
Ventagli di sfoglia 41
Zabaione al latte di mandorle 40

Novità!

FACILE CUCINA

prezzo SPECIALE a soli €1,90

MENSILE - N.1 - NOVEMBRE 2017

140 ricette

Chiffon cake glassa ai cachi e pere al rum

MELE & CO.

Tante idee con le mele, intramontabili, tradizionali e creative

DOLCI CLASSICI

Torte e biscotti golosi e fragranti. Classici... ma non troppo!

PASTA SFOGLIA

Consigli e trucchetti per risultati da urlo!

Chiffon cake ~ Carrot cake ~ Dolci di tendenza

Dolci da forno

Brioche • Ciambelloni

140 RICETTE
FACILI

1,90 EURO
Prezzo FACILE

IL PROSSIMO NUMERO IN EDICOLA DAL 7 DICEMBRE

prenotala in **EDICOLA!**